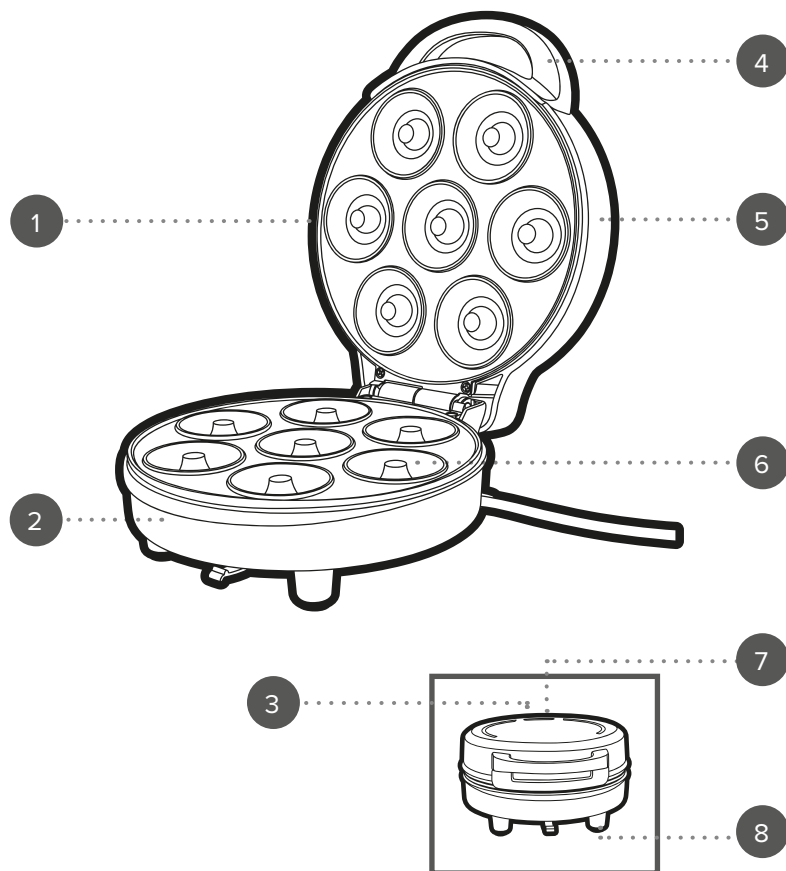


User manual

Doughnut maker



EN | Description of parts

1. Doughnut maker main unit
2. Lower housing
3. Power indicator light
4. Handle
5. Upper housing
6. Non-stick coated cooking plates
7. Ready indicator light
8. Non-slip feet

FR | Description des pièces

1. Unité principale de la machine à beignets
2. Coque inférieure
3. Voyant d'alimentation
4. Poignée
5. Coque supérieure
6. Plaques de cuisson antiadhésives
7. Voyant « Prêt »
8. Pieds antidérapants

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdunit van de donutmaker
2. Onderste behuizing
3. Voedingsindicatorlampje
4. Handgreep
5. Bovenste behuizing
6. Bakplaten met antiaanbaklaag
7. Klaar-indicatielampje
8. Antislipvoetjes

DE | Beschreibung der Teile

1. Haupteinheit der Donut-Maschine
2. Unteres Gehäuse
3. Betriebskontrollleuchte
4. Griff
5. Oberes Gehäuse
6. Antihftbeschichtete Einsätze
7. Bereitschaftsanzeige
8. Rutschfeste Füße

ES | Descripción de las piezas

1. Unidad principal del aparato para preparar donuts
2. Carcasa inferior
3. Indicador de encendido
4. Mango
5. Carcasa superior
6. Placas de cocción con revestimiento antiadherente
7. Indicador para empezar a usar el aparato
8. Patas antideslizantes

PT | Descrição das peças

1. Unidade principal da máquina de donuts
2. Compartimento inferior
3. Luz indicadora de alimentação
4. Pega
5. Compartimento superior
6. Placas revestidas antiaderentes
7. Luz indicadora de que está pronto
8. Pés antiderrapantes

IT | Descrizione dei componenti

1. Unità principale della macchina per ciambelle
2. Alloggiamento inferiore
3. Spia di alimentazione
4. Impugnatura
5. Alloggiamento superiore
6. Piastra di cottura con rivestimento antiaderente
7. Spia di apparecchio pronto all'uso
8. Piedini antiscivolo

PL | Opis części

1. Główna jednostka opiekacza do pączków
2. Obudowa dolna
3. Kontrolka zasilania
4. Uchwyt
5. Obudowa górna
6. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
7. Kontrolka gotowości
8. Nóżki antypoślizgowe

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

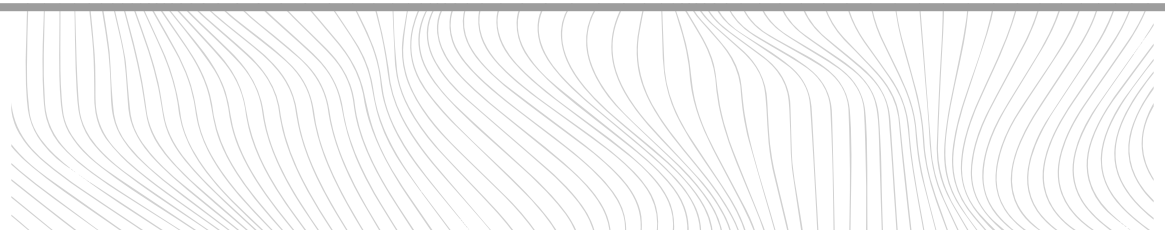
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricitista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riparlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

**EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment**

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

EN | Please retain instructions for future reference.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the doughnut maker from the mains power supply and check that it has fully cooled.

STEP 2: Wipe the doughnut maker housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 3: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the doughnut maker or its accessories, as this could damage the surface.



NOTE: The doughnut maker should be cleaned after each use.

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the doughnut maker following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the doughnut maker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the doughnut maker.

Using the doughnut maker

Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop the doughnut from sticking.

STEP 1: Prepare the doughnut batter.

STEP 2: Plug in and switch on the doughnut maker at the mains power supply and preheat for approx. 2–3 minutes. The red power indicator light and green ready indicator light will illuminate, signalling that the doughnut maker is preheating. The green ready indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

STEP 3: Using heat-resistant gloves, carefully open the lid.

STEP 4: Pour some of the batter into the centre of the lower non-stick coated cooking wells and then carefully close the lid. To avoid spillages, slowly pour a small amount of the batter into the centre of the plate and wait for it to evenly distribute before adding more.

STEP 5: Cook for approx. 5–8 minutes or until golden brown. Check periodically by carefully opening the lid. Avoid opening the doughnut maker before 4 minutes of cooking, as this will prevent the doughnuts from rising. If needed, the doughnuts can be cooked a little while longer, until they are browned to preference.

STEP 6: Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the lid and then remove the doughnuts with a heat-resistant plastic or wooden spatula. When creating multiple batches of doughnuts, close the lid after removing each batch to maintain the heat.

STEP 7: Switch off and unplug the doughnut maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Do not overfill the non-stick coated cooking plate; the batter will expand whilst cooking. It is recommended to fill by $\frac{2}{3}$. Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the green ready indicator light will cycle on and off to indicate that the doughnut maker is maintaining the temperature.



CAUTION: Exercise caution during cooking; the doughnut maker will emit steam.



WARNING: The doughnut maker and cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.

Hints and tips

1. Avoid spillage by adding ingredients into the centre of each well.
2. If using a batter, slowly pour a small amount into the non-stick coated cooking plates and wait for it to distribute evenly before adding more, to avoid the risk of overfilling.
3. Sieving dry ingredients, such as flour, will help to make a smooth consistency and avoid any lumps.
4. Avoid opening the doughnut maker during cooking, as it will allow heat to escape and prevent bubbles from forming.
5. The best indicator as to when doughnuts are ready is when steam stops escaping from the doughnut maker.
6. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick coated cooking plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, but it will also make it easier to remove the cooked doughnuts.
7. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.
8. To save time when using the doughnut maker, prepare the ingredients and mixtures well in advance.

Storage

Before storing in a cool, dry place, check that the doughnut maker is cool, clean and dry. Never wrap the cord tightly around the doughnut maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6222

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 1000 W



RECIPES

Mini doughnuts

Ingredients

225 g plain flour
112 g sugar
1 egg
225 ml milk
4 tbsp cooking oil
1 tbsp baking powder
½ tsp vanilla essence

Method

Place the flour, sugar and baking powder together into a mixing bowl.

Create a well in the centre of the ingredients and add the milk, egg, vanilla and oil.

Using a mixer, mix the ingredients thoroughly to produce a smooth batter. Preheat the doughnut maker and then carefully fill each doughnut well with batter. Ensure that each well is filled by $\frac{2}{3}$. Close the doughnut maker and bake for approx. 6–8 minutes or until golden brown.

Test the mini doughnut with a toothpick; if the toothpick comes out clean, the mini doughnuts are ready. Carefully remove the mini doughnuts using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack or serve warm.

Glazed doughnuts

Use the mini doughnuts recipe and add a glaze or coating of choice.

Glazes and coatings

Creamy glaze

Ingredients

220 g icing sugar
40 g butter
2 tbsp hot water
2 tsp vanilla sugar

Method

Heat the butter in a saucepan until melted, then remove from the heat. Stir in the icing and vanilla sugar until the mixture is smooth. Add one tbsp of water at a time until the desired consistency is achieved. Dip the doughnuts into the creamy glaze, top with sprinkles (optional) and place on a wire rack to set.

Maple glaze

Ingredients

400 g icing sugar
2–2½ tbsp milk
½ tsp maple extract

Method

Sift the icing sugar into a bowl, then whisk in the maple extract and milk to make a glaze consistency. Dip the doughnuts into the maple glaze, top with sprinkles (optional) and place on a wire rack to set.

Chocolate glaze

Ingredients

175 g icing sugar
2–2½ tbsp milk
2 tbsp cocoa powder
1 tsp vanilla essence

Method

Sift the icing sugar and cocoa powder into a bowl, then whisk in the vanilla essence and milk to make a glaze consistency. Dip the doughnuts into the chocolate glaze, top with sprinkles (optional) and place on a wire rack to set.

Icing sugar coating

Place 400 g icing sugar in a paper bag or bowl. Add hot doughnuts to the bag or bowl and shake gently until coated.

Iced doughnuts

Use the mini doughnuts recipe and add frosting.

Vanilla frosting

Ingredients

300 g sifted icing sugar
56 g butter, melted
1–1½ tbsp hot water
1 tsp vanilla essence
Food colouring, as desired

Method

Sift the icing sugar into a bowl, then whisk in the melted butter, vanilla essence and hot water to create a frosting. Add food colouring as desired. Coat the doughnuts with the vanilla frosting, top with sprinkles (optional) and place on a wire rack to cool.

Ice cream doughnuts

Flavoured ice cream, as desired
Rainbow sprinkles (optional)

Method

Slice the doughnuts horizontally across the middle. Place a tablespoon of ice cream between the doughnut halves. Roll the sides in sprinkles (optional) and freeze or enjoy immediately.

Matcha doughnuts

Ingredients

165 g plain flour
75 g caster sugar
55 g coconut oil
1 large egg
235 ml almond milk
½ tsp matcha powder
½ tsp vanilla essence
¼ tsp baking powder
¼ tsp sea salt
⅛ tsp nutmeg
⅛ baking soda

Method

In a medium bowl, mix the coconut oil, sugar and egg. Sift in the baking powder, baking soda, matcha powder, nutmeg, salt and mix to combine. Add the vanilla essence and mix. Begin adding the flour and milk, alternating between them until combined into a smooth batter. Preheat the doughnut maker and then carefully fill each doughnut well with batter. Ensure that each well is filled by $\frac{2}{3}$. Close the doughnut maker and bake for approx. 5–8 minutes or until golden brown. Test the doughnut with a toothpick; if the toothpick comes out clean, the mini doughnuts are ready. Carefully remove the doughnuts using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack or serve warm.

Chocolate doughnuts

Ingredients

225 g plain flour
112 g sugar
112 g cocoa powder
1 egg
50 ml milk
1 tbsp baking powder
2 tbsp cooking oil
1 tsp vanilla essence

Method

Place the flour, baking powder, sugar and cocoa together into a mixing bowl. Create a well in the centre of the ingredients and add the milk, egg, vanilla and oil. Mix the ingredients thoroughly until combined into a smooth batter. Preheat the doughnut maker and then carefully fill each doughnut well with batter. Ensure that each well is filled by $\frac{2}{3}$. Close the doughnut maker and bake for approx. 5–8 minutes or until golden brown. Test the doughnut with a toothpick; if the toothpick comes out clean, the mini doughnuts are ready.

Carefully remove the doughnuts using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack or serve warm.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la machine à beignets de l'alimentation secteur et vérifiez qu'elle a complètement refroidi.

ÉTAPE 2 : essuyez la coque de la machine à beignets avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer la machine à beignets ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez la machine à beignets après chaque utilisation.

Avant la première utilisation

Avant de brancher la machine à beignet sur l'alimentation secteur, nettoyez-la en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation de la machine à beignets, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la machine à beignets pour la ventilation.

Utilisation de la machine à beignet

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les beignets de coller.

ÉTAPE 1 : préparez la pâte à beignets.

ÉTAPE 2 : branchez la machine à beignets sur l'alimentation secteur et préchauffez-la pendant 2 à 3 minutes environ. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « Prêt » vert s'allument pour indiquer que la machine à beignets préchauffe. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 3 : utilisez des gants résistants à la chaleur et ouvrez le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 4 : versez une partie de la pâte au centre des alvéoles de cuisson antiadhésives inférieures, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle soit uniformément répartie avant d'en rajouter.

ÉTAPE 5 : faites cuire pendant 5 à 8 minutes environ ou jusqu'à ce que les beignets soient dorés. Surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution. Évitez d'ouvrir la machine à beignets avant 4 minutes de cuisson, afin d'obtenir des beignets bien gonflés. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que les beignets soient dorés à souhait.

ÉTAPE 6 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les beignets à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de beignets, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 7 : éteignez la machine à beignets et débranchez-la de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante sur la plaque de cuisson antiadhésive ; la pâte s'étale pendant la cuisson. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux $\frac{2}{3}$. Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que la machine à beignets se maintient à la température sélectionnée.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la machine à beignets peut émettre de la vapeur.



AVERTISSEMENT : la machine à beignets et les plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Conseils et astuces

1. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de la plaque.
2. Versez lentement une petite quantité de pâte sur les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
3. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte homogène et d'éviter les grumeaux.
4. Évitez d'ouvrir le couvercle de la machine à beignets pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et de favoriser la formation des bulles.
5. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus de la machine à beignets, cela signifie que les beignets sont prêts.
6. Veillez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des beignets une fois cuits.
7. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
8. Pour gagner du temps lors de l'utilisation de la machine à beignets, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.

Rangement

Vérifiez que la machine à beignets est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon fermement autour de la machine à beignets ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6222

Entrée : 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Puissance : 1 000 W

RECETTES



Mini-beignets

Ingrédients

225 g de farine ordinaire

112 g de sucre

1 œuf

225 ml de lait

4 cuillères à soupe d'huile de cuisson

1 cuillère à soupe de levure chimique

½ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Versez la farine, le sucre et la levure chimique dans un saladier. Faites un puits au centre et mettez-y le lait, l'œuf, la vanille et l'huile. À l'aide d'un mixeur, mélangez soigneusement les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Préchauffez la machine à beignets, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le couvercle de la machine à beignets et faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes jusqu'à ce que les beignets soient dorés. Vérifiez la cuisson du mini-beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent sort propre, les mini-beignets sont prêts.

Retirez soigneusement les mini-beignets à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur, laissez-les refroidir sur une grille métallique ou bien servez-les chauds.

Beignets glacés

Utilisez la recette des mini-beignets et ajoutez le glaçage ou l'enrobage de votre choix.

Glaçages et enrobages

Glaçage crémeux

Ingrédients

220 g de sucre glace

40 g de beurre

2 cuillères à soupe d'eau chaude

2 cuillères à café de sucre vanillé

Préparation

Faites chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il fonde, puis retirez-le du feu. Incorporez le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajoutez une cuillère à soupe d'eau à la fois, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Trempez les beignets dans le glaçage crémeux, garnissez-les de vermicelles (facultatif) et placez-les sur une grille pour qu'ils durcissent.

Glaçage à l'érable

Ingrédients

400 g de sucre glace

2–2½ cuillères à soupe de lait

½ cuillère à café d'extrait d'érable

Préparation

Tamisez le sucre glace dans un saladier, incorporez l'extrait d'érable et le lait, et mélangez pour obtenir une consistance de glaçage. Trempez les beignets dans le glaçage à l'érable, garnissez-les de vermicelles (facultatif) et placez-les sur une grille pour qu'ils durcissent.

Glaçage au chocolat

Ingrédients

175 g de sucre glace

2 à 2½ cuillères à soupe de lait

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Tamisez le sucre glace et le cacao en poudre dans un saladier, incorporez l'extrait de vanille et le lait, et mélangez pour obtenir une consistance de glaçage. Trempez les beignets dans le glaçage au chocolat, garnissez-les de vermicelles (facultatif) et placez-les sur une grille pour qu'ils durcissent.

Enrobage de sucre glace

Versez 400 g de sucre glace dans un sac en papier ou un saladier. Mettez les beignets chauds dans le sac ou le saladier et secouez doucement jusqu'à ce qu'ils soient enrobés.

Beignets glacés

Utilisez la recette des mini-beignets et ajoutez un glaçage.

Glaçage à la vanille

Ingrédients

300 g de sucre glace tamisé

56 g de beurre, fondu

1–1½ cuillère à soupe d'eau chaude

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Colorant alimentaire, comme souhaité

Préparation

Tamisez le sucre glace dans un saladier, incorporez le beurre fondu, l'extrait de vanille et l'eau chaude, et mélangez pour créer un glaçage. Ajoutez du colorant alimentaire comme souhaité. Enrobez les beignets de glaçage à la vanille, garnissez-les de vermicelles (facultatif) et placez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent.

Beignets à la crème glacée

Crème glacée au parfum de votre choix
Vermicelles multicolores (facultatif)

Préparation

Couper les beignets à l'horizontale en leur milieu. Déposez une cuillère à soupe de crème glacée entre les tranches de beignets. Roulez les côtés dans des vermicelles (facultatif) et congelez ou dégustez immédiatement.

Beignets au matcha

Ingrédients

165 g de farine
75 g de sucre en poudre
55 g d'huile de coco
1 gros œuf
235 ml de lait d'amande
½ cuillère à café de poudre de matcha
½ cuillère à café d'extrait de vanille
¼ cuillère à café de levure chimique
¼ cuillère à café de sel marin
⅛ cuillère à café de muscade
⅛ cuillère à café de bicarbonate de soude

Préparation

Dans un saladier moyen, mélangez l'huile de coco, le sucre et l'œuf. Incorporez la levure chimique, le bicarbonate de soude, la poudre de matcha, la noix de muscade, le sel et mélangez le tout. Ajoutez l'extrait de vanille et mélangez. Commencez à ajouter la farine et le lait, en alternant entre les deux jusqu'à obtenir une pâte lisse. Préchauffez la machine à beignets, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le couvercle de la machine à beignets et faites cuire pendant environ 5 à 8 minutes jusqu'à ce que les beignets soient dorés. Vérifiez la cuisson du beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent sort propre, les mini-beignets sont prêts. Retirez soigneusement les beignets avec une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur, laissez-les refroidir sur une grille métallique ou servez-les chauds.

Beignets au chocolat

Ingrédients

225 g de farine
112 g de sucre
112 g de cacao en poudre
1 œuf
50 ml de lait
1 cuillère à soupe de levure chimique
2 cuillères à soupe d'huile de cuisson
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Versez la farine, la levure chimique, le sucre et le cacao en poudre dans un saladier. Faites un puits au centre et mettez-y le lait, l'œuf, la vanille et l'huile. Mélangez soigneusement les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Préchauffez la machine à beignets, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le couvercle de la machine à beignets et faites cuire pendant environ 5 à 8 minutes jusqu'à ce que les beignets soient dorés. Vérifiez la cuisson du beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent sort propre, les mini-beignets sont prêts. Retirez soigneusement les beignets avec une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur, laissez-les refroidir sur une grille métallique ou servez-les chauds.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker van de donutmaker uit het stopcontact en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 2: Veeg de behuizing van de donutmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig na.

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de donutmaker of de accessoires schoon te maken, omdat u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: De donutmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Vóór het eerste gebruik

Maak de donutmaker schoon volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



OPMERKING: Wanneer u de donutmaker voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de donutmaker.

De donutmaker gebruiken

Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat de donut blijft plakken.

STAP 1: Bereid het donutbeslag.

STAP 2: Steek de stekker van de donutmaker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 2–3 minuten voor. Het rode voedingslampje en het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden om aan te geven dat de donutmaker aan het voorverwarmen is. Het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 3: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen.

STAP 4: Schenk een deel van het beslag in het midden van de onderste bakvorm met antiaanbaklaag en sluit voorzichtig het deksel. Om morsen te voorkomen, giet u langzaam een kleine hoeveelheid beslag in het midden van de plaat en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt.

STAP 5: Bak ongeveer 5–8 minuten of totdat de donut goudbruin is. Controleer regelmatig door het deksel voorzichtig te openen. Open de donutmaker niet voordat er 4 minuten zijn verstreken, aangezien de donuts dan niet zullen rijzen. Indien nodig kunnen de donuts wat langer worden gebakken totdat ze de gewenste kleur hebben.

STAP 6: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen en verwijder de donuts met een hittebestendige plastic of houten spatel.

Wanneer u meerdere porties donuts maakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.

STAP 7: Schakel de donutmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Overvul de bakplaat met antiaanbaklaag niet, want het beslag zet uit tijdens het bakken. Vullen tot $\frac{2}{3}$ wordt aanbevolen. Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Tijdens het gebruik gaat het groene lampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de donutmaker de optimale temperatuur in stand houdt.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de donutmaker zal stoom afgeven.



WAARSCHUWING: De donutmaker en de bakplaten worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Hints en tips

1. Voorkom morsen door de ingrediënten in het midden van elk kuiltje te schenken.
2. Als u beslag gebruikt, giet u langzaam een kleine hoeveelheid op de bakplaat met antiaanbaklaag en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt. Zo voorkomt u dat het beslag overloopt.
3. Door droge ingrediënten zoals bloem te zeven, zorgt u voor een gladde consistentie zonder klonten.
4. Open de donutmaker niet tijdens het bakken, omdat hierdoor warmte kan ontsnappen en luchtballen kunnen worden gevormd.
5. De beste indicator voor wanneer de donuts klaar zijn, is wanneer er geen stoom meer uit de donutmaker ontsnapt.
6. Smeer de bakplaten met antiaanbaklaag altijd van tevoren in met boter of bakolie. Dit helpt niet alleen de antiaanbaklaag beschermen, maar maakt het ook gemakkelijker om de gebakken donuts eruit te halen.
7. Het gebruik van hittebestendig keukengerei van plastic of hout helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
8. Om tijd te besparen bij het gebruik van de donutmaker, kunt u de ingrediënten en mengsels ruim van tevoren voorbereiden.

Opbergen

Controleer of de donutmaker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de donutmaker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6222

Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 1000 W

RECEPTEN



Minidonuts

Ingrediënten

225 g bloem

112 g suiker

1 ei

225 ml melk

4 eetlepels bakolie

1 eetlepel bakpoeder

½ theelepel vanille-extract

Bereiding

Doe de bloem, de suiker en het bakpoeder samen in een kom. Maak een kuil in het midden van de ingrediënten en doe hier de melk, het ei, de vanille en de olie in. Meng de ingrediënten grondig met een mixer tot een glad beslag. Verwarm de donutmaker voor en vul elk donutvormpje voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor $\frac{2}{3}$. Sluit de donutmaker en wacht ongeveer 6–8 minuten of tot de donuts goudbruin zijn gebakken. Controleer de minidonuts met een tandenstoker. Als deze er schoon uitkomt, zijn de minidonuts klaar. Haal de minidonuts er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel. Laat ze afkoelen op een rooster of serveer ze warm.

Geglazuurde donuts

Gebruik het recept voor minidonuts en voeg een glazuur of coating naar keuze toe.

Glazuren en coatings

Romig glazuur

Ingrediënten

220 g poedersuiker

40 g boter

2 eetlepels heet water

2 theelepels vanillesuiker

Bereiding

Smelt de boter in een steelpan en haal deze vervolgens van het vuur. Roer de poedersuiker en de vanillesuiker erdoor tot het mengsel glad is. Voeg 1 eetlepel water per keer toe tot de gewenste consistentie is bereikt. Doop de donuts in de romige glazuur, doe er strooisel overheen (optioneel) en leg ze op een rooster om uit te harden.

Ahornglazuur

Ingrediënten

400 g poedersuiker

2 tot 2½ eetlepels melk

½ theelepel ahornextract

Bereiding

Zeef de poedersuiker in een kom en meng het ahornextract en de melk erdoor om de consistentie van glazuur te krijgen. Doop de donuts in de ahornglazuur, doe er strooisel overheen (optioneel) en leg ze op een rooster om uit te harden.

Chocoladeglazuur

Ingrediënten

175 g poedersuiker

2 tot 2½ eetlepels melk

2 eetlepels cacaopoeder

1 theelepel vanille-extract

Bereiding

Doe de poedersuiker en het cacaopoeder in een kom en meng het vanille-extract en de melk erdoor om de consistentie van glazuur te krijgen.

Doop de donuts in de chocoladeglazuur, doe er strooisel overheen (optioneel) en leg ze op een rooster om uit te harden.

Poedersuikerlaagje

Doe 400 g poedersuiker in een papieren zak of kom. Doe warme donuts in de zak of kom en schud voorzichtig tot ze bedekt zijn.

Geglazuurde donuts

Gebruik het recept voor donuts en voeg glazuur toe.

Vanilleglazuur

Ingrediënten

300 g gezeefde poedersuiker

56 g gesmolten boter

1 tot 1½ eetlepel heet water

1 theelepel vanille-extract

Voedingskleurstoffen naar wens

Bereiding

Doe de poedersuiker in een kom en meng de gesmolten boter, het vanille-extract en het hete water erdoor om glazuur maken. Voeg de gewenste voedingskleurstof toe.

Bestrijk de donuts met vanilleglazuur, doe er strooisel overheen (optioneel) en leg ze op een rooster om uit te harden.

Ijsdonuts

IJs met een smaak naar wens
Regenboogstrooisel (optioneel)

Bereiding

Snijd de donuts horizontaal doormidden. Doe een eetlepel ijs tussen de halve donuts. Rol de zijkanen door strooisel (optioneel) en doe ze in de vriezer of eet ze direct op.

Matchadonuts

Ingrediënten

165 g bloem
75 g basterdsuiker
55 g kokosolie
1 groot ei
235 ml amandelmelk
½ theelepel matchapoeder
½ theelepel vanille-extract
¼ theelepel bakpoeder
¼ theelepel zeezout
⅛ theelepel nootmuskaat
⅛ theelepel baksoda

Bereiding

Meng in een middelgrote kom de kokosolie, de suiker en het ei. Zeef het bakpoeder, de baksoda, het matchapoeder, de nootmuskaat en het zout en meng de ingrediënten door elkaar. Voeg het vanille-extract toe en meng. Voeg de bloem en melk afwisselend van elkaar toe en roer tot een glad beslag. Verwarm de donutmaker voor en vul elk donutvormpje voorzichtig met beslag. Vul elk kuiltje voor $\frac{2}{3}$. Sluit de donutmaker en wacht ongeveer 5–8 minuten of tot de donuts goudbruin zijn gebakken. Controleer de donuts met een tandenstoker. Als deze er schoon uitkomt, zijn de donuts klaar. Haal de donuts er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel. Laat ze afkoelen op een rooster of serveer ze warm.

Chocoladedonuts

Ingrediënten

225 g bloem
112 g suiker
112 g cacaopoeder
1 ei
50 ml melk
1 eetlepel bakpoeder
2 eetlepels bakolie
1 theelepel vanille-extract

Bereiding

Doe de bloem, het bakpoeder, de suiker en het cacaopoeder in een mengkom. Maak een kuil in het midden van de ingrediënten en doe hier de melk, het ei, de vanille en de olie in. Meng de ingrediënten grondig tot een glad beslag. Verwarm de donutmaker voor en vul elk donutvormpje voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor $\frac{2}{3}$. Sluit de donutmaker en wacht ongeveer 5–8 minuten of tot de donuts goudbruin zijn gebakken. Controleer de donuts met een tandenstoker. Als deze er schoon uitkomt, zijn de donuts klaar. Haal de donuts er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel. Laat ze afkoelen op een rooster of serveer ze warm.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie die Donut-Maschine vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse der Donut-Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um die Donut-Maschine oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Die Donut-Maschine sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Donut-Maschine an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie sie gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie die Donut-Maschine zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung der Donut-Maschine.

Verwendung der Donut-Maschine

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihafbeschichteten Einsätze auf und reiben Sie sie mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verlängert und das Anhaften der Donuts verhindert.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Donut-Teig zu.

SCHRITT 2: Schließen Sie die Donut-Maschine an die Stromversorgung an und heizen Sie sie ca. 2–3 Minuten lang vor. Die rote Kontrollleuchte und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen damit an, dass die Donut-Maschine vorgeheizt wird. Die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 3: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen.

SCHRITT 4: Gießen Sie einen Teil des Teigs in die Mitte der unteren antihafbeschichteten Vertiefungen und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. Um das Verschütten von Teig zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge davon in die Mitte des Einsatzes und warten Sie, bis sich die Masse gleichmäßig verteilt, bevor Sie mehr dazugeben.

SCHRITT 5: Ca. 5–8 Minuten backen oder bis der Teig goldbraun ist. Überprüfen Sie die Donuts regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen. Öffnen Sie die Donut-Maschine erst nach 4 Minuten Backzeit, da die Donuts sonst nicht aufgehen. Bei Bedarf können die Donuts etwas länger gebacken werden, bis sie entsprechend gebräunt sind.

SCHRITT 6: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entfernen Sie die Donuts mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

Wenn Sie mehrere Portionen Donuts zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.

SCHRITT 7: Schalten Sie die Donut-Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Der antihaftbeschichtete Einsatz darf nicht überfüllt werden; der Teig dehnt sich beim Backen aus. Es wird empfohlen, den Einsatz zu $\frac{2}{3}$ zu füllen. Heizen Sie die antihaftbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während des Gebrauchs schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass die Donut-Maschine die Temperatur hält.



ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da die Donut-Maschine Dampf abgibt.



WARNUNG: Die Donut-Maschine und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihaftbeschichteten Kochplatten und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.
3. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
4. Öffnen Sie die Donut-Maschine nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann und sich sonst keine Blasen bilden können.
5. Der beste Hinweis für fertige Donuts ist, wenn kein Dampf mehr aus der Donut-Maschine entweicht.
6. Verwenden Sie zum Vorbereiten der antihaftbeschichteten Einsätze immer Butter oder Speiseöl. Dadurch wird nicht nur die Antihaftbeschichtung geschützt, sondern auch das Entfernen der gebackenen Donuts erleichtert.
7. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihaftbeschichtung bei.
8. Um bei der Verwendung der Donut-Maschine Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.

Lagerung

Stellen Sie vor der Einlagerung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass die Donut-Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Donut-Maschine. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6222

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 1.000 W

REZEPTE



Mini-Donuts

Zutaten

225 g Mehl
112 g Zucker
1 Ei
225 ml Milch
4 EL Speiseöl
1 EL Backpulver
½ TL Vanilleessenz

Zubereitung

Das Mehl, den Zucker und das Backpulver in eine Rührschüssel geben. In die Mitte der Zutaten eine Vertiefung setzen und Milch, Ei, Vanille und Öl hinzugeben. Die Zutaten gründlich mit einem Mixer rühren, um einen glatten Teig zu erzeugen. Die Donut-Maschine vorheizen und dann jede Donut-Form vorsichtig mit Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Die Donut-Maschine schließen und ca. 6–8 Minuten lang oder goldbraun backen. Den Mini-Donut mit einem Zahnstocher prüfen. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, sind die Mini-Donuts fertig. Die Mini-Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen oder warm servieren.

Glasierte Donuts

Verwenden Sie das Rezept für Mini-Donuts und fügen Sie eine Glasur oder einen Belag Ihrer Wahl hinzu.

Glasuren und Überzüge Cremige Glasur

Zutaten

220 g Puderzucker
40 g Butter
2 EL heißes Wasser
2 TL Vanillezucker

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie geschmolzen ist, dann vom Herd nehmen. Puderzucker und Vanillezucker hinzufügen und verrühren, bis das Ganze zu einer glatten Mischung wird. Nach und nach jeweils 1 EL Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Donuts nun in die cremige Glasur eintauchen, mit Streusel verzieren (optional) und zum Trocknen auf ein Gitter legen.

Ahornglasur

Zutaten

400 g Puderzucker
2 bis 2 ½ EL Milch
½ TL Ahornextrakt

Zubereitung

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, dann den Ahornextrakt und die Milch einrühren, um eine glasartige Konsistenz zu erhalten. Die Donuts nun in die Ahornglasur eintauchen, mit Streusel verzieren (optional) und zum Trocknen auf ein Gitter legen.

Schokoglasur

Zutaten

175 g Puderzucker
2–2 ½ EL Milch
2 EL Kakaopulver
1 TL Vanilleessenz

Zubereitung

Den Puderzucker und das Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Dann die Vanilleessenz und die Milch einrühren, um die richtige Konsistenz für eine Glasur zu erreichen.

Die Donuts nun in die Schokoglasur eintauchen, mit Streusel verzieren (optional) und zum Trocknen auf ein Gitter legen.

Puderzuckerschicht

400 g Puderzucker in einen Papierbeutel oder eine Schüssel geben. Die heißen Donuts in den Beutel oder die Schüssel geben und vorsichtig schütteln, bis die Donuts mit Puderzucker beschichtet sind.

Glasierte Donuts

Verwenden Sie das Rezept für Mini-Donuts und fügen Sie ein Frosting hinzu.

Vanille-Frosting

Zutaten

300 g Puderzucker, gesiebt
56 g Butter, geschmolzen
1 bis 1 ½ EL heißes Wasser
1 TL Vanilleessenz
Lebensmittelfarbe nach Bedarf

Zubereitung

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, dann die geschmolzene Butter, die Vanilleessenz und das heiße Wasser einrühren, um ein Frosting zu erhalten. Geben Sie die gewünschte Lebensmittelfarbe hinzu.

Die Donuts mit dem Vanille-Frosting bestreichen, mit Streusel verzieren (optional) und zum Abkühlen auf ein Gitter legen.

Eiscreme-Donuts

Eiscreme mit Geschmack, je nach Wunsch
Regenbogen-Streusel (optional)

Zubereitung

Die Donuts horizontal und mittig
aufschneiden. Einen Esslöffel Eiscreme auf
eine der Donut-Hälften streichen und die
Hälften dann zusammenkleben. Die Seiten
der Donuts in Streusel rollen (optional) und
einfrieren oder sofort genießen.

Matcha-Donuts

Zutaten

165 g Mehl
75 g Puderzucker
55 g Kokosöl
1 großes Ei
235 ml Mandelmilch
½ TL Matchapulver
½ TL Vanilleessenz
¼ TL Backpulver
¼ TL Meersalz
⅛ TL Muskatnuss
⅛ Backnatron

Zubereitung

Das Kokosöl, den Zucker und das Ei
in einer großen Schüssel vermischen.
Das Backpulver, das Backnatron, das
Matchapulver, Muskatnuss und Salz
hinzugeben und alles miteinander
vermischen. Dann die Vanilleessenz
hinzugeben und umrühren. Nun
abwechselnd etwas Mehl und Milch
hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.
Die Donut-Maschine vorheizen und dann
jede Donut-Form vorsichtig mit Teig füllen.
Achten Sie darauf, dass jede Form zu $\frac{2}{3}$
gefüllt ist. Die Donut-Maschine
schließen und ca. 5–8 Minuten lang
oder goldbraun backen. Den Donut
mit einem Zahnstocher prüfen. Wenn
der Zahnstocher sauber herauskommt,
sind die Mini-Donuts fertig. Die Donuts
vorsichtig mit einem hitzebeständigen
Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen
und auf einem Drahtgestell abkühlen
lassen oder warm servieren.

Schokodonuts

Zutaten

225 g Mehl
112 g Zucker
112 g Kakaopulver
1 Ei
50 ml Milch
1 EL Backpulver
2 EL Speiseöl
1 TL Vanilleessenz

Zubereitung

Das Mehl, das Backpulver, den Zucker
und das Kakaopulver zusammen in eine
Rührschüssel geben. In die Mitte der Zutaten
eine Vertiefung setzen und Milch, Ei, Vanille
und Öl hinzugeben. Mischen Sie die Zutaten
gründlich, bis ein glatter Teig entsteht. Die
Donut-Maschine vorheizen und dann jede
Donut-Form vorsichtig mit Teig füllen. Achten
Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt
ist. Die Donut-Maschine schließen und ca.
5–8 Minuten lang oder goldbraun backen.
Den Donut mit einem Zahnstocher prüfen.
Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt,
sind die Mini-Donuts fertig. Die Donuts
vorsichtig mit einem hitzebeständigen
Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen
und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen
oder warm servieren.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiarlo o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe el aparato para preparar donuts de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

PASO 2: Limpie la carcasa del aparato para preparar donuts con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 3: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato para preparar donuts o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: El aparato para preparar donuts debe limpiarse después de cada uso.

Antes del primer uso

Antes de conectarlo a la red eléctrica, limpie el aparato siguiendo las instrucciones de la sección titulada "**Cuidados y mantenimiento**".



NOTA: Cuando utilice el aparato para preparar donuts por primera vez, este puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del aparato para preparar donuts.

Uso del aparato para preparar donuts

Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que el donut se pegue.

PASO 1: Prepare la masa para donuts.

PASO 2: Conecte el aparato para preparar donuts a la corriente eléctrica y enciéndalo. Precaliéntelo durante unos 2 o 3 minutos. El indicador de encendido rojo y el indicador verde para empezar a usar el aparato se iluminarán para señalar que el aparato para preparar donuts se está precalentando. El indicador verde se iluminará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 3: Con ayuda de unos guantes resistentes al calor, abra la tapa con cuidado.

PASO 4: Vierta parte de la masa en el centro de los huecos antiadherentes inferiores y cierre la tapa. Para evitar derrames, vierta una pequeña cantidad de masa lentamente en el centro de la placa y espere a que se distribuya de forma uniforme antes de añadir más.

PASO 5: Cocine durante unos 5–8 minutos o hasta que se doren. Compruebe de vez en cuando abriendo con cuidado la tapa. No abra el aparato para preparar donuts antes de los 4 minutos de cocción, ya que de lo contrario los donuts no se formarán correctamente. Si lo desea, puede dorar los donuts un poco más, hasta el punto que más le guste.

PASO 6: Una vez listos, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los donuts con una espátula de madera o de plástico resistente al calor. Si va a preparar varias tandas de donuts, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

PASO 7: Apague y desconecte el aparato para preparar donuts de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.



NOTA: No llene en exceso la placa con revestimiento antiadherente, ya que la masa se extenderá mientras se cocina. Se recomienda llenar dos terceras partes. Precaliente siempre las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar el aparato para preparar donuts se encenderá y apagará para señalar que la temperatura se mantiene.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado mientras cocina, ya que el aparato para preparar donuts expulsará vapor.



ADVERTENCIA: El aparato para preparar donuts y las placas alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Consejos y sugerencias

1. Para evitar derrames, añada los ingredientes en el centro de cada hueco.
2. Vierta con cuidado una cantidad pequeña de masa en las placas de cocción con revestimiento antiadherente y espere a que se distribuya por la placa antes de añadir más, para evitar que se desborde.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
4. No abra el aparato para preparar donuts mientras se preparan los donuts, ya que hará que se escape el calor y no podrán formarse las burbujas.
5. Fíjese bien en cuándo deja de salir vapor del aparato para preparar donuts: es el mejor indicador para saber que los donuts están listos.
6. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas de cocción con revestimiento antiadherente. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará retirar los donuts cuando estén listos.
7. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación para ahorrar tiempo al utilizar aparato para preparar donuts.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, compruebe que el aparato para preparar donuts esté frío, limpio y seco. No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato para preparar donuts; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código de producto: EK6222

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 1000 W

RECETAS



Minidonuts

Ingredientes

225 g de harina común

112 g de azúcar

1 huevo

225 ml de leche

4 cucharadas de aceite para cocinar

1 cucharada de levadura en polvo

½ cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración

Coloque la harina, el azúcar y la levadura en polvo en un recipiente de mezcla. Haga un hueco en el centro de los ingredientes y añada la leche, el huevo, la vainilla y el aceite. Con una batidora, mezcle bien los ingredientes para obtener una masa suave. Precaliente el aparato para preparar donuts y, a continuación, llene cada hueco para donuts con la masa. Llene el $\frac{2}{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar donuts y déjelo hornear unos 6–8 minutos o hasta que se doren.

Para comprobar si los minidonuts están listos, introduzca un palillo; si el palillo sale limpio, están preparados.

Retire con cuidado los minidonuts con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla, o sírvalos calientes.

Donuts glaseados

Utilice la receta de los minidonuts y añada glaseado o una cobertura de su elección.

Glaseados y recubrimientos

Glaseado cremoso

Ingredientes

220 g de azúcar glas
40 g de mantequilla
2 cucharadas de agua caliente
2 cucharaditas de azúcar de vainilla

Elaboración

Caliente la mantequilla en una cacerola hasta que se derrita y retírela del fuego. Incorpore el azúcar glas y el azúcar de vainilla hasta que la mezcla sea uniforme. Añada el agua por cucharadas hasta conseguir la consistencia deseada. Pase los donuts por el glaseado cremoso, cúbralos con granas (opcional) y colóquelos en una rejilla para prepararlos.

Glaseado de arce

Ingredientes

400 g de azúcar glas
De 2 a 2½ cucharadas de leche
½ cucharadita de extracto de arce

Elaboración

Tamice el azúcar glas en un recipiente y, a continuación, incorpore el extracto de arce y la leche. Mezcle bien para que el glaseado tenga consistencia. Pase los donuts por el glaseado de arce, cúbralos con granas (opcional) y colóquelos en una rejilla para prepararlos.

Glaseado de chocolate

Ingredientes

175 g de azúcar glas
De 2 a 2½ cucharadas de leche
2 cucharadas de cacao en polvo
1 cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración

Tamice el azúcar glas y el cacao en polvo en un recipiente. A continuación, incorpore la esencia de vainilla y la leche, y mezcle bien para que el glaseado tenga consistencia. Pase los donuts por el glaseado de chocolate, cúbralos con granas (opcional) y colóquelos en una rejilla para prepararlos.

Recubrimiento de azúcar glas

Ponga 400 g de azúcar glas en una bolsa de papel o en un recipiente. Añada los donuts calientes a la bolsa o al recipiente y agítelos suavemente hasta que estén cubiertos.

Donuts con cobertura

Utilice la receta de los minidonuts y añada cobertura.

Cobertura de vainilla

Ingredientes

300 g de azúcar glas tamizada
56 g de mantequilla derretida
De 1 a 1½ cucharadas de agua caliente
1 cucharadita de esencia de vainilla
Colorante alimenticio al gusto

Elaboración

Tamice el azúcar glas en un recipiente y, a continuación, incorpore la mantequilla derretida, la esencia de vainilla y el agua caliente. Mezcle bien para que el glaseado tenga consistencia. Añada colorante alimenticio al gusto. Recubra los donuts con la cobertura de vainilla, cúbralos con granas (opcional) y colóquelos en una rejilla para que se enfríen.

Donuts con helado

Helado del sabor que prefiera
Granos de diferentes sabores (opcional)

Elaboración

Corte los donuts horizontalmente por el centro. Coloque una cucharada de helado entre las dos partes de los donuts. Cubra los lados con granos (opcional) y congélelos o degústelos al momento.

Donuts de matcha

Ingredientes

165 g de harina común
75 g de azúcar glas
55 g de aceite de coco
1 huevo grande
235 ml de leche de almendras
½ cucharadita de matcha en polvo
½ cucharadita de esencia de vainilla
¼ de cucharadita de levadura en polvo
¼ de cucharadita de sal marina
⅛ de cucharadita de nuez moscada
⅛ de cucharadita de bicarbonato sódico

Elaboración

En un recipiente mediano, mezcle el aceite de coco, el azúcar y el huevo. Tamice la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, el matcha en polvo, la nuez moscada, la sal y mézclelo todo. Añada la esencia de vainilla y mezcle. Comience a añadir la harina y la leche, alternando entre ellos hasta que formen una masa suave. Precaliente el aparato para preparar donuts y, a continuación, llene cada hueco para donuts con la masa. Llene $\frac{2}{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar donuts y déjelo hornear unos 5–8 minutos o hasta que se doren. Para comprobar si los donuts están listos, introduzca un palillo; si el palillo sale limpio, están preparados. Retire con cuidado los donuts con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla, o sírvalos calientes.

Donuts de chocolate

Ingredientes

225 g de harina común
112 g de azúcar
112 g de cacao en polvo
1 huevo
50 ml de leche
1 cucharada de levadura en polvo
2 cucharadas de aceite para cocinar
1 cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración

Coloque la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el cacao en un recipiente de mezcla. Haga un hueco en el centro de los ingredientes y añada la leche, el huevo, la vainilla y el aceite. Mezcle bien los ingredientes hasta que formen una masa suave. Precaliente el aparato para preparar donuts y, a continuación, llene cada hueco para donuts con la masa. Llene el $\frac{2}{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar donuts y déjelo hornear unos 5–8 minutos o hasta que se doren. Para comprobar si los donuts están listos, introduzca un palillo; si el palillo sale limpio, están preparados. Retire con cuidado los donuts con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla, o sírvalos calientes.

PT | Guarde estas instruções para referência futura.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de donuts da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.

PASSO 2: limpe os compartimentos da máquina de donuts com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel. Utilize um esfregão não abrasivo caso seja difícil retirar os alimentos.

Nunca utilize esfregões nem detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar a máquina de donuts ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



NOTA: a máquina de donuts deve ser limpa após cada utilização.

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de donuts seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar a máquina de donuts pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da máquina de donuts.

Utilizar a máquina de donuts

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que o donut cole.

PASSO 1: prepare a massa para donuts.

PASSO 2: insira a ficha na tomada elétrica, ligue a máquina de donuts e pré-aqueça durante cerca de 2–3 minutos. A luz vermelha indicadora de alimentação e a luz verde indicadora de que está pronto acendem-se, indicando que a máquina de donuts está a pré-aquecer. A luz verde indicadora de que está pronto apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.

PASSO 3: usando luvas resistentes ao calor, abra cuidadosamente a tampa.

PASSO 4: deite parte da massa no centro dos poços da placa revestida antiaderente inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa. Para evitar derrames, deite lentamente uma pequena quantidade de massa no centro da placa e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais.

PASSO 5: deixe cozinhar durante aproximadamente 5–8 minutos ou até ficar dourada. Verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa. Evite abrir a máquina de donuts antes de 4 minutos de cozedura, pois isto evitará que os donuts subam. Se necessário, os donuts podem ser cozidos durante um pouco mais de tempo, até ficarem com a tonalidade tostada pretendida.

PASSO 6: depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os donuts com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor. Ao criar vários lotes de donuts, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.

PASSO 7: desligue a máquina de donuts e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



NOTA: não encha demasiado a placa revestida antiaderente; a massa expande-se durante a cozedura. Recomenda-se que seja preenchida a $\frac{2}{3}$. Pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e desliga-se para indicar que a máquina de donuts mantém a temperatura.



CUIDADO: tenha cuidado durante a preparação; a máquina de donuts emite vapor.



AVISO: a máquina de donuts e as placas ficam muito quentes durante a utilização; utilize sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Dicas e sugestões

1. Evite derramamentos adicionando ingredientes no centro de cada poço.
2. Se utilizar uma massa, verta lentamente uma pequena quantidade nas placas revestidas antiaderentes e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de enchimento excessivo.
3. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a obter uma consistência suave e a evitar grumos.
4. Evite abrir a máquina de donuts durante a cozedura, uma vez que permite a saída de calor e evita a formação de bolhas.
5. O melhor indicador sobre quando os donuts estão prontos é quando o vapor para de sair da máquina de donuts.
6. Utilize sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas revestidas antiaderentes. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, como também facilitará a remoção dos donuts cozidos.
7. A utilização de utensílios de plástico ou madeira resistentes ao calor ajuda a proteger o revestimento antiaderente.
8. Para poupar tempo ao utilizar a máquina de donuts, prepare os ingredientes e misturas com bastante antecedência.

Armazenamento

Antes de guardar num local fresco e seco, verifique se a máquina de donuts está fria, limpa e seca. Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de donuts. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6222

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 1000 W

RECEITAS



Mini donuts

Ingredientes

225 g de farinha sem fermento

112 g de açúcar

1 ovo

225 ml de leite

4 colheres de sopa de óleo de cozinha

1 colher de sopa de fermento em pó

½ colher de chá de essência de baunilha

Método

Coloque a farinha, o açúcar e o fermento em pó juntos numa taça de mistura. Crie uma cavidade no centro dos ingredientes e adicione o leite, o ovo, a baunilha e o óleo. Utilizando uma batedeira, misture bem os ingredientes para obter uma massa macia. Pré-aqueça a máquina de donuts e, em seguida, encha cuidadosamente cada cavidade para donuts com massa. Certifique-se de que preenche cada cavidade a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de donuts e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos ou até ficarem dourados. Teste um mini donut com um palito. Se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos. Remova cuidadosamente os mini donuts utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha ou sirva quente.

Donuts açúcarados

Utilize a receita de mini donuts e adicione açúcar ou uma cobertura à escolha.

Coberturas

Cobertura cremosa

Ingredientes

220 g de açúcar em pó
40 g de manteiga
2 colheres de sopa de água quente
2 colheres de chá de açúcar de baunilha

Método

Aqueça a manteiga numa caçarola até derreter e, em seguida, retire-a do lume.

Misture o açúcar em pó e o açúcar de baunilha até obter uma mistura homogênea.

Adicione uma colher de sopa de água de cada vez até obter a consistência pretendida. Mergulhe os donuts na cobertura cremosa, adicione o granulado (opcional) e coloque-os num suporte tipo grelha para repousar.

Cobertura de ácer

Ingredientes

400 g de açúcar em pó
2–2½ colheres de sopa de leite
½ colher de chá de extrato de ácer

Método

Peneire o açúcar em pó para uma taça e, em seguida, misture o extrato de ácer e o leite para obter a consistência da cobertura. Mergulhe os donuts na cobertura de ácer, adicione o granulado (opcional) e coloque-os num suporte tipo grelha para repousar.

Cobertura de chocolate

Ingredientes

175 g de açúcar em pó
2 a 2½ colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa de cacau em pó
1 colher de chá de essência de baunilha

Método

Peneire o açúcar em pó e o cacau em pó para uma taça e, em seguida, misture o extrato de baunilha e o leite para obter a consistência da cobertura. Mergulhe os donuts na cobertura de chocolate, adicione o granulado (opcional) e coloque-os num suporte tipo grelha para repousar.

Cobertura de açúcar em pó

Coloque 400 g de açúcar em pó num saco de papel ou numa taça. Coloque os donuts no saco ou na taça e agite ligeiramente até ficarem revestidos.

Donuts com cobertura glacé

Utilize a receita de mini donuts e adicione cobertura.

Cobertura de baunilha

Ingredientes

300 g de açúcar em pó peneirado
56 g de manteiga, derretida
1–1½ colher de sopa de água quente
1 colher de chá de essência de baunilha
Corante, conforme desejado

Método

Peneire o açúcar em pó para uma taça e, em seguida, misture a manteiga derretida, a essência de baunilha e a água quente para obter a cobertura. Adicione corante conforme desejado. Mergulhe os donuts na cobertura de baunilha, adicione o granulado (opcional) e coloque-os num suporte tipo grelha para repousar.

Donuts com gelado

Gelado com sabor, conforme desejado
Granulado colorido (opcional)

Método

Corte os donuts horizontalmente pelo meio. Coloque uma colher de sopa de gelado entre as partes do donut. Enrole os lados em granulado (opcional) e congele ou desfrute imediatamente desta doçura.

Donuts de matcha

Ingredientes

165 g de farinha sem fermento
75 g de açúcar em pó
55 g de óleo de coco
1 ovo grande
235 ml de leite de amêndoa
½ colher de chá de matcha em pó
½ colher de chá de essência de baunilha
¼ colher de chá de fermento em pó
¼ colher de chá de sal marinho
⅛ colher de chá de noz-moscada
⅛ colher de chá de bicarbonato de sódio

Método

Numa taça média, misture o óleo de coco, o açúcar e o ovo. Peneire o fermento em pó, o bicarbonato de sódio, o matcha em pó, a noz-moscada e o sal e misture. Adicione a essência de baunilha e misture. Comece a adicionar a farinha e o leite de forma alternada até obter uma massa macia. Pré-aqueça a máquina de donuts e, em seguida, encha cuidadosamente cada cavidade para donuts com massa. Certifique-se de que preenche cada cavidade a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de donuts e deixe cozinhar durante cerca de 5 a 8 minutos ou até ficarem dourados. Teste um donut com um palito. Se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos. Remova cuidadosamente os donuts utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha ou sirva quente.

Donuts de chocolate

Ingredientes

225 g de farinha simples
112 g de açúcar
112 g de cacau em pó
1 ovo
50 ml de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
2 colheres de sopa de óleo de cozinha
1 colher de chá de essência de baunilha

Método

Coloque a farinha, o fermento em pó, o açúcar e o cacau juntos numa taça de mistura. Crie uma cavidade no centro dos ingredientes e adicione o leite, o ovo, a baunilha e o óleo. Misture bem os ingredientes até obter uma massa macia. Pré-aqueça a máquina de donuts e, em seguida, encha cuidadosamente cada cavidade para donuts com massa. Certifique-se de que preenche cada cavidade a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de donuts e deixe cozinhar durante cerca de 5 a 8 minutos ou até ficarem dourados. Teste um donut com um palito. Se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos. Remova cuidadosamente os donuts utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha ou sirva quente.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per ciambelle dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

PASSAGGIO 2: pulire la macchina per ciambelle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 3: rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulla piastra di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirla con carta assorbente. In caso di difficoltà nel rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o spugne abrasive per la pulizia della macchina per ciambelle e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



NOTA: la macchina per ciambelle deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per ciambella all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".



NOTA: al primo utilizzo, la macchina per ciambelle potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per ciambella.

Utilizzo della macchina per ciambella

Prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulla piastra di cottura con rivestimento antiaderente, distribuendolo con carta assorbente. In questo modo, si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che la ciambella si attacchi.

PASSAGGIO 1: preparare la pastella per le ciambelle.

PASSAGGIO 2: collegare la macchina per ciambelle all'alimentazione elettrica, accenderla e farla preriscaldare per circa 2–3 minuti. La spia di alimentazione rossa e la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accendono, a indicare che la macchina per ciambelle è in fase di preriscaldamento. La spia verde di apparecchio pronto all'uso si accende quando viene raggiunta la temperatura impostata.

PASSAGGIO 3: aprire con cautela il coperchio, utilizzando guanti resistenti al calore.

PASSAGGIO 4: versare un po' di pastella al centro degli stampi antiaderenti inferiori, quindi chiudere delicatamente il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di pastella al centro della piastra e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra.

PASSAGGIO 5: cuocere per circa 5–8 minuti o finché il composto non risulta dorato. Controllare periodicamente il livello di cottura aprendo delicatamente il coperchio. Non aprire l'apparecchio prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, altrimenti le ciambelle non lieviteranno. Se necessario, è possibile cuocere le ciambelle un po' più a lungo fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

PASSAGGIO 6: a cottura ultimata, aprire delicatamente il coperchio con guanti da forno termoresistenti e rimuovere le ciambelle con una spatola in plastica o in legno resistente al calore. Se si intende preparare molte ciambelle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono le ciambelle per mantenere il calore.

PASSAGGIO 7: spegnere la macchina per ciambelle e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: non riempire eccessivamente la piastra di cottura con rivestimento antiaderente perché la pastella si espanderà durante la cottura. Si consiglia di non riempire oltre i $\frac{2}{3}$. prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'utilizzo, la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la macchina per ciambelle sta mantenendo la temperatura.



ATTENZIONE: prestare attenzione durante la cottura; la macchina per ciambelle emetterà vapore.



AVVERTENZA: la macchina per ciambelle e le piastre di cottura si surriscaldano durante l'uso; utilizzare sempre guanti termoresistenti per evitare lesioni.

Suggerimenti e consigli

1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro di ciascuno stampo.
2. Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nella piastra di cottura antiaderente e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere un composto liscio e senza grumi.
4. Non aprire la macchina per ciambelle durante la cottura, in quanto il calore potrebbe fuoriuscire e impedire la formazione delle bolle.
5. È possibile capire se le ciambelle sono pronte quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
6. Utilizzare sempre burro oppure olio per preparare al meglio le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Ciò contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente e facilita la rimozione delle ciambelle cotte.
7. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
8. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per ciambelle, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

Come riporre il prodotto

Prima di riporre la macchina per ciambelle in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia fredda e asciutta. Avvolgere il cavo attorno alla macchina per ciambelle senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6222

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 1000 W

RICETTE



Mini ciambelle

Ingredienti

225 g di farina 00

112 g di zucchero

1 uovo

225 ml di latte

4 cucchiaini di olio da cucina

1 cucchiaino di lievito in polvere

½ cucchiaino di essenza di vaniglia

Preparazione

Versare farina, zucchero e lievito in polvere in un recipiente. Creare un foro al centro e aggiungere latte, uova, vaniglia e olio. Utilizzando uno sbattitore elettrico, mescolare accuratamente gli ingredienti per ottenere una pastella omogenea. Preriscaldare la macchina per ciambelle, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per $\frac{2}{3}$. Chiudere l'apparecchio e cuocere per circa 6–8 minuti o finché le ciambelle non risultano dorate. Inserire uno stecchino in una mini ciambella per controllarne la cottura. Se lo stecchino viene estratto pulito, le mini ciambelle sono pronte. Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore, quindi lasciarle raffreddare su una griglia o servirle calde.

Ciambelle glassate

Utilizzare la ricetta delle mini ciambelle e aggiungere una glassa o una copertura a scelta.

Glasse e coperture

Glassa cremosa

Ingredienti

220 g di zucchero a velo
40 g di burro
2 cucchiai di acqua calda
2 cucchiaini di zucchero vanigliato

Preparazione

Sciogliere il burro in un tegame, quindi toglierlo dal fuoco. Aggiungere lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua alla volta fino a ottenere la consistenza desiderata. Immergere le mini ciambelle nella glassa cremosa, aggiungere delle praline (facoltative) e posizionare le ciambelle su una griglia.

Glassa d'acero

Ingredienti

400 g di zucchero a velo
2–2½ cucchiaini di latte
½ cucchiaino di estratto d'acero

Preparazione

Setacciare lo zucchero a velo in un recipiente, quindi unire l'estratto d'acero e il latte per ottenere la consistenza desiderata. Immergere le mini ciambelle nella glassa d'acero, aggiungere delle praline (facoltative) e posizionare le ciambelle su una griglia.

Glassa al cioccolato

Ingredienti

175 g di zucchero a velo
2–2½ cucchiaini di latte
2 cucchiaini di cacao in polvere
1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Preparazione

Setacciare lo zucchero a velo e il cacao in polvere in un recipiente, quindi unire l'essenza di vaniglia e il latte per ottenere la consistenza desiderata. Immergere le mini ciambelle nella glassa al cioccolato, aggiungere delle praline (facoltative) e posizionare le ciambelle su una griglia.

Copertura con zucchero a velo

Aggiungere 400 g di zucchero a velo in una ciotola o in un sacchetto di carta. Introdurre le ciambelle calde nel sacchetto o nel recipiente e agitare delicatamente finché non risultano ricoperte.

Ciambelle glassate

Utilizzare la ricetta delle mini ciambelle e aggiungere la glassa.

Glassa alla vaniglia

Ingredienti

300 g di zucchero a velo setacciato
56 g di burro fuso
1–1½ cucchiaini d'acqua
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
Colorante alimentare a scelta

Preparazione

Setacciare lo zucchero a velo in un recipiente, quindi unire il burro fuso, l'essenza di vaniglia e l'acqua calda per creare la glassa. Aggiungere il colorante alimentare desiderato. Coprire le mini ciambelle con la glassa alla vaniglia, aggiungere delle praline (facoltative) e posizionare le ciambelle su una griglia per farle raffreddare.

Ciambelle con gelato

Gelato a scelta

Praline colorate (facoltative)

Preparazione

Tagliare le ciambelle a metà in senso orizzontale.

Aggiungere un cucchiaino di gelato tra le due metà. Aggiungere delle praline (facoltative) e congelare oppure gustare subito le ciambelle.

Ciambelle al tè Matcha

Ingredienti

165 g di farina 00

75 g di zucchero extrafine

55 g di olio di cocco

1 uovo grande

235 ml di latte di mandorla

½ cucchiaino di Matcha in polvere

½ cucchiaino di essenza di vaniglia

¼ di cucchiaino di lievito in polvere

¼ di cucchiaino di sale marino

⅛ di cucchiaino di noce moscata

⅛ di bicarbonato di sodio

Preparazione

In un recipiente di medie dimensioni, unire l'olio di cocco, lo zucchero e l'uovo.

Setacciare il lievito in polvere, il bicarbonato, la Matcha in polvere, la noce moscata, il sale e mescolare bene. Aggiungere l'essenza di vaniglia e mescolare.

Cominciare ad aggiungere la farina e il latte, alternandoli fino a formare una pastella liscia. Preriscaldare la macchina per ciambelle, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni sezione sia riempita di $\frac{2}{3}$. Chiudere l'apparecchio e cuocere per circa 5–8 minuti o finché le ciambelle non risultano dorate.

Inserire uno stecchino in una ciambella per controllare la cottura. Se quando viene estratto risulta asciutto, le mini ciambelle sono pronte. Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore, quindi lasciarle raffreddare su una griglia o servirle calde.

Ciambelle al cioccolato

Ingredienti

225 g di farina semplice

112 g di zucchero

112 g di cacao in polvere

1 uovo

50 ml di latte

1 cucchiaino di lievito in polvere

2 cucchiaini d'olio

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Preparazione

In un recipiente, aggiungere la farina, il lievito in polvere, lo zucchero e il cacao in polvere. Creare un foro al centro e aggiungere latte, uova, vaniglia e olio.

Mescolate bene gli ingredienti fino a ottenere una pastella omogenea.

Preriscaldare la macchina per ciambelle, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per $\frac{2}{3}$. Chiudere l'apparecchio e cuocere per circa 5–8 minuti o finché le ciambelle non risultano dorate.

Inserire uno stecchino in una ciambella per controllare la cottura. Se quando viene estratto risulta asciutto, le mini ciambelle sono pronte. Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore, quindi lasciarle raffreddare su una griglia o servirle calde.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć opiekacz od źródła zasilania i upewnić się, że ostygł.

KROK 2: obudowę urządzenia wytrzyj miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki. Do czyszczenia opiekacza i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: urządzenie należy wyczyścić po każdym użyciu.

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść urządzenie do pączków zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia.

Używanie urządzenia do pączka

Przed każdym użyciem na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przywieraniu pączków.

KROK 1: przygotuj ciasto na pączki.

KROK 2: podłącz opiekacz do pączków do źródła zasilania, włącz go i rozgrzewaj przez 2–3 minuty. Wskaźnik zasilania zaświeci się na czerwono, a wskaźnik gotowości na zielono, aby zasygnalizować, że urządzenie się nagrzewa. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.

KROK 3: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 4: wlej część przygotowanego ciasta na środek otworów w dolnej płycie grzejnej z powłoką zapobiegającą przywieraniu i ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlania, nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty i przed dodaniem większej ilości poczekaj, aż ciasto równomiernie się rozprowadzi.

KROK 5: piecz przez ok. 5–8 min, aż nabiorą złocistobrazowego koloru. Co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę. Nie należy otwierać opiekacza przed upływem 4 minut, ponieważ pączki nie wyrosną. W razie potrzeby pączki można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.

KROK 6: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę używając rękawic kuchennych i wyjmij pączki, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatką. Przygotowując wiele porcji pączków, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę.

KROK 7: wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: nie należy nalewać zbyt dużej ilości ciasta na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ ciasto zwiększy swoją objętość podczas pieczenia. Zaleca się, aby płyta była wypełniona w $\frac{2}{3}$. przed rozpoczęciem opiekania należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia zielony wskaźnik gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.



PRZESTROGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza urządzenia będzie wydobywać się para.



OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenie do pączków i płyty nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze korzystać z rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Wskazówki i porady

1. Unikać rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.
2. W przypadku korzystania z ciasta należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli włączyć jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po jej równomiernym rozprowadzeniu, co pozwoli uniknąć przepełnienia.
3. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
4. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania urządzenia, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i uniemożliwi uformowanie się bąbelków.
5. Gdy z urządzenia przestanie wydobywać się para, oznacza to, że pączki są gotowe.
6. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Zapewni to nie tylko ochronę powłoki, ale także ułatwi wyjęcie upieczonych pączków z urządzenia.
7. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
8. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z urządzenia, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.

Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia do pączków w chłodnym, suchym miejscu należy sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne, czyste i suche. Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół opiekacza. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6222

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 1000 W

PRZEPISY



Minipączki

Składniki

225 g mąki
112 g cukru
1 jajko
225 ml mleka
4 łyżki oleju kuchennego
1 łyżka proszku do pieczenia
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę, cukier i proszek do pieczenia w misce.

Utwórz zagłębienie pośrodku mieszaniny i dodaj mleko, jajko, olejek waniliowy i olej.

Za pomocą miksera dokładnie wymieszaj składniki, aby uzyskać gładkie ciasto.

Rozgrzej urządzenie, a następnie ostrożnie napełnij każdy otwór na płytce do pączków odpowiednią ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 6–8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Sprawdź, czy minipączki są gotowe za pomocą wykałaczki; jeśli po wyjęciu wykałaczka jest czysta, oznacza to, że pączki są gotowe.

Ostrożnie usuń minipączki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatkki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce lub podawaj na ciepło.

Lukrowane pączki

Użyj przepisu na minipączki i polej je lukrem lub wybraną polewą.

Polewy i lukry

Kremowa polewa

Składniki

220 g cukru pudru
40 g masła
2 łyżki gorącej wody
2 łyżeczki cukru waniliowego

Przygotowanie

Podgrzewaj masło w rondlu aż się rozpuści, a następnie zdejmij rondel z palnika. Wsyp i wymieszaj cukier puder z cukrem waniliowym, aż do uzyskania gładkiej mieszaniny. Dodawaj po 1 łyżce wody, tak aby uzyskać pożądaną konsystencję. Zanurz minipączki w kremowej polewie, dodaj posypki (opcjonalnie) i pozostaw na drucianej podstawce do stężenia.

Polewa z syropu klonowego

Składniki

400 g cukru pudru
2–2½ łyżki mleka
½ łyżeczki syropu klonowego

Przygotowanie

Przesiej cukier puder do miski, a następnie wmieszaj syrop klonowy i mleko, aby uzyskać polewę o odpowiedniej konsystencji. Zanurz minipączki w polewie z syropu klonowego, dodaj posypki (opcjonalnie) i pozostaw na drucianej podstawce do stężenia.

Polewa czekoladowa

Składniki

175 g cukru pudru
2–2½ łyżki mleka
2 łyżki kakao w proszku
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Przesiej cukier puder i kakao w proszku do miski, a następnie wmieszaj ekstrakt waniliowy z mlekiem, aby uzyskać polewę o odpowiedniej konsystencji. Zanurz minipączki w polewie czekoladowej, a następnie dodaj posypki (opcjonalnie) i pozostaw na drucianej podstawce do stężenia.

Posypka z cukru pudru

Wsyp 400 g cukru pudru do papierowej torebki lub miski. Włóż gorące minipączki do torby lub miski i lekko potrząsaj, aż będą pokryte cukrem.

Pączki z lukrem

Użyj przepisu na minipączki i polej je lukrem.

Lukier waniliowy

Składniki

300 g przesianego cukru pudru
56 g masła, roztopionego
1–1½ łyżki gorącej wody
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
Wybrany barwnik spożywczy

Przygotowanie

Przesiej cukier puder do miski, a następnie wmieszaj roztopione masło, ekstrakt waniliowy i gorącą wodę, aby uzyskać lukier. Dodaj wybrany barwnik spożywczy. Posmaruj minipączki lukrem waniliowym, dodaj posypki (opcjonalnie) i pozostaw na drucianej podstawce do ostygnięcia.

Pączki z lodami

Lody, dowolny smak
Tęczowa posypka (opcjonalnie)

Przygotowanie

Przekrój pączka poziomo przez środek. Umieść łyżkę lodów między połówkami pączka. Obtocz boki pączka w posypce (opcjonalnie) i zamroź lub od razu zjedz.

Pączki z herbatą matcha

Składniki

165 g mąki pszennej
75 g drobnego cukru
55 g oleju kokosowego
1 duże jajko
235 ml mleka migdałowego
½ łyżeczki sproszkowanej herbaty matcha
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
¼ łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki soli morskiej
⅛ łyżeczki gałki muskatołowej
⅛ łyżeczki sody oczyszczonej

Przygotowanie

W średniej misce wymieszaj olej kokosowy, cukier i jajko. Przesiej proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, herbatę matcha w proszku, gałkę muskatołową oraz sól i wymieszaj, aby połączyć te składniki. Dodaj ekstrakt waniliowy i wymieszaj. Zaczynj dodawać na przemian mąkę i mleko, aż do uzyskania gładkiego ciasta. Rozgrzej urządzenie, a następnie ostrożnie napełnij każdy otwór na płytce do pączków odpowiednią ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu $\frac{2}{3}$ pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 5–8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru. Sprawdź, czy minipączki są gotowe za pomocą wykałaczki; jeśli po wyjęciu wykałaczka jest czysta, oznacza to, że pączki są gotowe. Ostrożnie usuń pączki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce lub podawaj na ciepło.

Czekoladowe pączki

Składniki

225 g mąki pszennej
112 g cukru
112 g kakao w proszku
1 jajko
50 ml mleka
1 łyżka proszku do pieczenia
2 łyżki oleju spożywczego
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Wsyp mąkę, proszek do pieczenia, cukier i kakao do miski.

Utwórz zagłębienie pośrodku mieszanki i dodaj mleko, jajko, olejek waniliowy i olej. Dokładnie wymieszaj składniki, aż połączysz je w gładkie ciasto.

Rozgrzej urządzenie, a następnie ostrożnie napełnij każdy otwór na płytce do pączków odpowiednią ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 5–8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Sprawdź, czy minipączki są gotowe za pomocą wykałaczki; jeśli po wyjęciu wykałaczka jest czysta, oznacza to, że pączki są gotowe.

Ostrożnie usuń pączki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce lub podawaj na ciepło.

