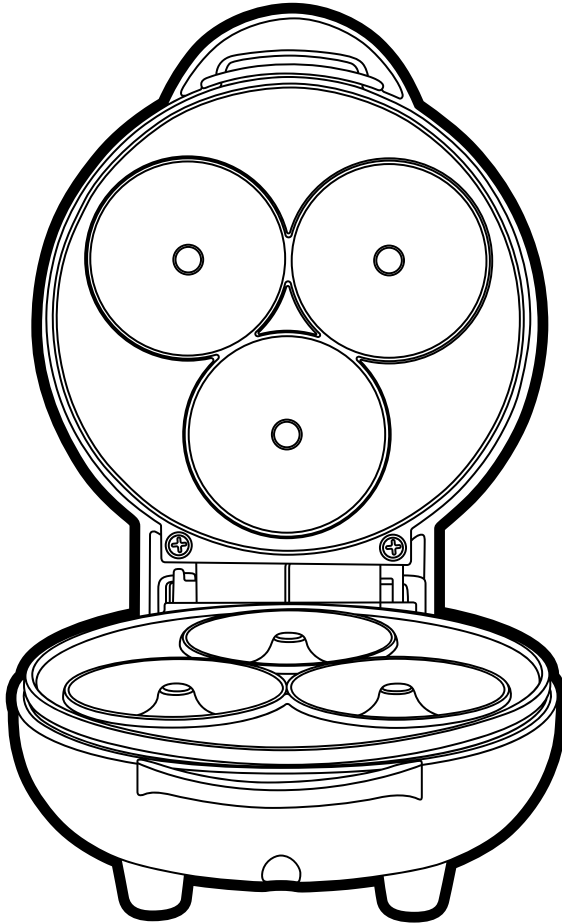


# User manual

Mini doughnut maker



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit [guarantee.upplc.com/giles-and-posner](http://guarantee.upplc.com/giles-and-posner) and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit [www.upplc.com/giles-posner](http://www.upplc.com/giles-posner).

**giles &  
posner**<sup>®</sup>

# 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

---



**EN** | Please retain instructions for future reference.

## **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 riporlo.
- 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 prolunghhe.
- 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 przesuwać 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.

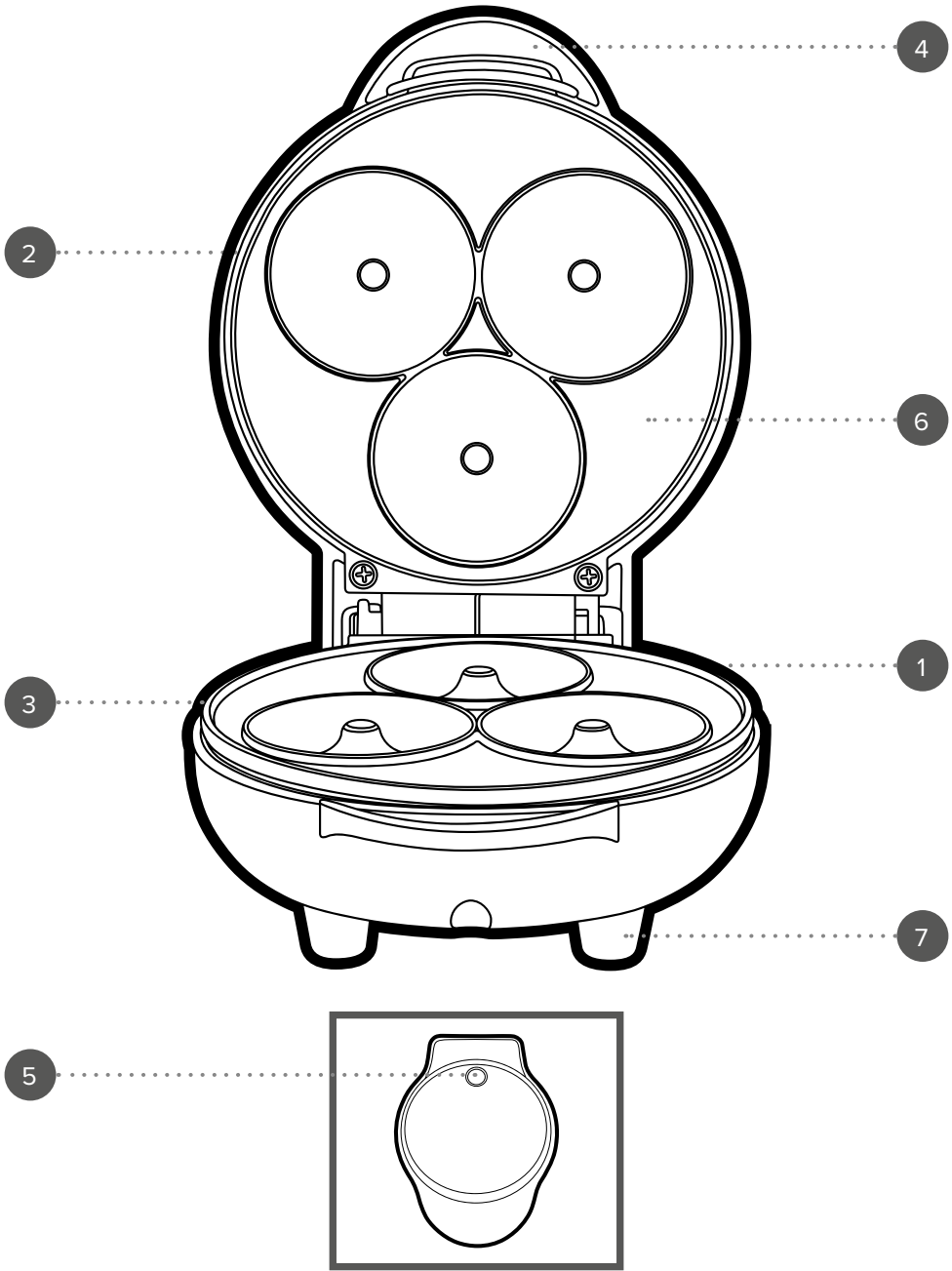


Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**MADE IN CHINA.**

CD300125/MD000000/V1

Description of parts



**EN |** Description of parts

1. Doughnut maker main unit
2. Upper housing
3. Lower housing
4. Cool-touch handle
5. Indicator light
6. Non-stick coated cooking plates
7. Non-slip feet

**FR |** Description des pièces

1. Unité principale de l'appareil à mini beignets
2. Capot supérieur
3. Capot inférieur
4. Poignée à isolation thermique
5. Voyant lumineux
6. Plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif
7. Pieds antidérapants

**NL |** Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeenheid van de mini-doughnutmaker
2. Bovenbehuizing
3. Onderbehuizing
4. Hittebestendige handgreep
5. Controlelampje
6. Kookplaten met antiaanbaklaag
7. Antislipvoetjes

**DE |** Beschreibung der Teile

1. Hauptgerät des Donut-Makers
2. Obergehäuse
3. Untergehäuse
4. Kühl bleibender Griff
5. Kontrolleuchte
6. Antihafbeschichtete Backplatten
7. Rutschfeste Standfüße

**ES |** Descripción de las partes

1. Unidad principal de la máquina para hacer donuts
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Asa de tacto frío
5. Luz indicadora
6. Placas de cocción con recubrimiento antiadherente
7. Patas antideslizantes

**PT |** Descrição das partes

1. Unidade principal da máquina de donuts
2. Tampa superior
3. Base inferior
4. Manipulo de toque frio
5. Luz indicadora
6. Placas de cozedura com revestimento antiaderente
7. Pés antiderrapantes

**IT |** Descrizione delle parti

1. Unità principale della macchina per mini ciambelle
2. Corpo superiore
3. Corpo inferiore
4. Maniglia atermica
5. Spia luminosa
6. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
7. Piedini antiscivolo

**PL |** Opis części

1. Korpus mini wypiekacza do pączków
2. Górna obudowa
3. Dolna obudowa
4. Uchwyt z termoizolacją
5. Lampka kontrolna
6. Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą
7. Nóżki antypoślizgowe

EN | Please retain instructions for future reference.

## Care and maintenance

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

**STEP 1:** Wipe the doughnut maker upper and lower housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

**STEP 2:** 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 doughnuts from sticking.

**STEP 1:** Prepare the doughnut batter.

**STEP 2:** Plug in and switch on the doughnut maker at the mains power supply. The indicator light will illuminate red, signalling that the doughnut maker has been switched on and is heating up.

**STEP 3:** Preheat the doughnut maker for approx. 2 minutes. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

**STEP 4:** Carefully open the lid using heat-resistant oven gloves.

**STEP 5:** Pour some of the batter into the doughnut wells on the lower non-stick coated cooking plate and then carefully close the lid. To avoid spillages, slowly pour a small amount of the batter into each well and wait for it to evenly distribute before adding more.

**STEP 6:** Cook for 6–10 minutes or until golden brown; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. 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 7:** 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 8:** 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 lower non-stick coated cooking plate; the batter will expand whilst cooking. It is recommended to fill the wells by  $\frac{2}{3}$ . Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the red 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 oven-resistant gloves to avoid injury.

## Storage

Check that the doughnut maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the doughnut maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

## Specifications

Product code: EK4698

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 550 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

In a mixing bowl, add the flour, sugar and baking powder together. Create a well in the centre of the ingredients and add the milk, egg, vanilla essence and cooking oil. 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 6–8 minutes or until golden brown. Test the mini doughnuts 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, sifted  
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 the water, 1 tbsp at a time, until the desired consistency is achieved. Dip the mini doughnuts into the creamy glaze, top with sprinkles (optional) and place on a wire rack to set.

### Maple glaze

#### Ingredients

400 g icing sugar, sifted  
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 mini doughnuts into the maple glaze, top with sprinkles (optional) and place on a wire rack to set.

### Chocolate glaze

#### Ingredients

175 g icing sugar, sifted  
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 mini doughnuts into the chocolate glaze, top with sprinkles (optional) and place on a wire rack to set.

## Vanilla frosting

### Ingredients

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

### Method

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

## Powdered sugar coating

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

## 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  
¾ tsp baking powder  
½ tsp matcha powder  
½ tsp vanilla essence  
¼ tsp sea salt  
⅛ tsp nutmeg  
⅛ tsp 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 ¾. Close the doughnut maker and bake for 6–8 minutes or until golden brown. Test the mini doughnuts 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.

## Chocolate doughnuts

### Ingredients

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

### Method

Place the flour, baking powder, sugar and cocoa powder into a mixing bowl. Create a well in the centre of the ingredients and add the milk, egg, vanilla essence and oil.

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 ¾. Close the doughnut maker and bake for 6–8 minutes or until golden brown.

Test the mini doughnuts 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.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

## Entretien et maintenance

Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, débranchez l'appareil à mini beignets de la prise secteur et vérifiez qu'il a complètement refroidi.

**ÉTAPE 1 :** Essuyez les capots supérieur et inférieur de l'appareil à mini beignets avec un chiffon doux et légèrement humide, puis séchez soigneusement.

**ÉTAPE 2 :** Pour retirer les résidus alimentaires incrustés, appliquez une petite quantité d'eau tiède additionnée de détergent doux sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, puis essuyez-les avec un essuie-tout. Utilisez une éponge non abrasive si les aliments adhèrent difficilement. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à recurer pour nettoyer l'appareil à mini beignets ou ses accessoires, car cela pourrait endommager les surfaces.



**REMARQUE :** L'appareil à mini beignets doit être nettoyé après chaque utilisation.

## Avant la première utilisation

Avant de brancher l'appareil à mini beignets sur la prise secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



**REMARQUE :** Lors de la première utilisation de l'appareil à mini beignets, une légère fumée ou une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil à mini beignets.

## Utilisation de l'appareil à mini beignets

Avant chaque utilisation, appliquez avec précaution une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, en la répartissant à l'aide d'un essuie-tout. Cela contribuera à prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et empêchera les beignets d'adhérer.

**ÉTAPE 1 :** Préparez la pâte à beignets.

**ÉTAPE 2 :** Branchez l'appareil à mini beignets et mettez-le sous tension. Le voyant lumineux s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil à mini beignets est allumé et en cours de préchauffage.

**ÉTAPE 3 :** Préchauffez l'appareil à mini beignets pendant environ 2 minutes. Le voyant lumineux s'éteint lorsque la température requise est atteinte.

**ÉTAPE 4 :** Ouvrez délicatement le couvercle en utilisant des gants de cuisson résistants à la chaleur.

**ÉTAPE 5 :** Versez une partie de la pâte dans les empreintes à beignets de la plaque de cuisson inférieure antiadhésive, puis refermez délicatement le couvercle. Pour éviter les débordements, versez lentement une petite quantité de pâte dans chaque empreinte et attendez qu'elle se répartisse uniformément avant d'en ajouter de nouveau.

**ÉTAPE 6 :** Faites cuire pendant 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés ; contrôlez la cuisson de temps en temps en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisson résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir l'appareil à mini beignets avant 4 minutes de cuisson, car cela empêcherait les beignets de bien gonfler. Si nécessaire, prolongez légèrement la cuisson jusqu'à ce que le degré de dorure souhaité soit atteint.

**ÉTAPE 7 :** Une fois la cuisson terminée, ouvrez délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisson résistants à la chaleur, puis retirez les beignets à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

Lorsque vous préparez plusieurs fournées de beignets, refermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée afin de conserver la chaleur.

**ÉTAPE 8 :** Éteignez l'appareil à mini beignets et débranchez-le de la prise secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



**REMARQUE :** Ne remplissez pas excessivement la plaque de cuisson inférieure antiadhésive ; la pâte va gonfler pendant la cuisson. Il est recommandé de ne remplir les empreintes qu'aux  $\frac{2}{3}$ . Préchauffez toujours les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif avant de commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra par intermittence pour indiquer que l'appareil à mini beignets maintient la température.



**ATTENTION :** Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; l'appareil à mini beignets dégage de la vapeur.



**AVERTISSEMENT :** L'appareil à mini beignets et les plaques de cuisson deviennent très chauds pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants de cuisson résistants à la chaleur afin d'éviter tout risque de brûlure.

## Stockage

Vérifiez que l'appareil à mini beignets est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon fermement autour de l'appareil à mini beignets ; enroulez-le sans serrer afin d'éviter tout risque de détérioration.

## Caractéristiques

Code produit : EK4698

Alimentation : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance : 550 W

# RECETTES



## Mini beignets

### Ingrédients

225 g de farine de blé  
112 g de sucre  
1 œuf  
225 ml de lait  
4 c. à soupe d'huile de cuisson  
1 c. à soupe de levure chimique  
½ c. à café d'arôme de vanille

### Préparation

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la levure chimique.

Formez un puits au centre des ingrédients, puis ajoutez le lait, l'œuf, l'arôme de vanille et l'huile de cuisson.

Mélangez soigneusement les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Préchauffez l'appareil à mini beignets, puis remplissez délicatement chaque empreinte de pâte. Veillez à ne remplir chaque empreinte qu'aux ¾.

Fermez l'appareil à mini beignets et faites cuire pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Vérifiez la cuisson des mini beignets à l'aide d'un cure-dents ; si le cure-dents ressort propre, les mini beignets sont prêts.

Retirez délicatement les mini beignets à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, puis laissez-les refroidir sur une grille ou servez-les tièdes.

## Beignets glacés

Utilisez la recette de mini beignets et ajoutez ensuite un glaçage ou un enrobage de votre choix.

## Glaçages et enrobages

### Glaçage onctueux

#### Ingrédients

220 g de sucre glace, tamisé  
40 g de beurre  
2 c. à soupe d'eau chaude  
2 c. à café de sucre vanillé

#### Préparation

Faites chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis retirez la casserole du feu.

Incorporez le sucre glace et le sucre vanillé en remuant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez l'eau, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Plongez les mini beignets dans le glaçage onctueux, parsemez-les de vermicelles décoratifs (facultatif), puis déposez-les sur une grille pour les laisser prendre.

### Glaçage à l'érable

#### Ingrédients

400 g de sucre glace, tamisé  
2 à 2½ c. à soupe de lait  
½ c. à café d'arôme d'érable

#### Préparation

Tamisez le sucre glace dans un saladier, puis incorporez l'arôme d'érable et le lait au fouet jusqu'à obtention d'un glaçage à la bonne consistance.

Plongez les mini beignets dans le glaçage à l'érable, parsemez-les de vermicelles décoratifs (facultatif), puis déposez-les sur une grille pour les laisser prendre.

## Glaçage au chocolat

### Ingrédients

175 g de sucre glace, tamisé  
2 à 2½ c. à soupe de lait  
2 c. à soupe de cacao en poudre  
1 c. à café d'arôme de vanille

### Préparation

Tamisez le sucre glace et le cacao en poudre dans un saladier, puis incorporez l'arôme de vanille et le lait au fouet jusqu'à obtention d'un glaçage à la bonne consistance.

Plongez les mini beignets dans le glaçage au chocolat, parsemez-les de vermicelles décoratifs (facultatif), puis déposez-les sur une grille pour les laisser prendre.

## Glaçage à la vanille

### Ingrédients

300 g de sucre glace, tamisé  
56 g de beurre fondu  
1 à 1½ c. à soupe d'eau chaude  
1 c. à café d'arôme de vanille

### Préparation

Tamisez le sucre glace dans un saladier, puis incorporez le beurre fondu, l'arôme de vanille et l'eau chaude jusqu'à obtention d'un glaçage.

Enrobez les mini beignets de glaçage à la vanille, parsemez-les de vermicelles décoratifs (facultatif), puis déposez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

## Enrobage au sucre glace

Placez 400 g de sucre glace dans un sac en papier ou un bol. Ajoutez les mini beignets encore chauds dans le sac ou le bol, puis secouez délicatement jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.

## Beignets à la crème glacée

Crème glacée parfumée, selon vos préférences  
Vermicelles multicolores (facultatif)

### Préparation

Coupez les beignets en deux horizontalement. Déposez une cuillerée à soupe de crème glacée entre les deux moitiés de beignet. Roulez les côtés dans des vermicelles multicolores (facultatif), puis congelez ou dégustez immédiatement.

## Beignets au matcha

### Ingrédients

165 g de farine de blé  
75 g de sucre en poudre  
55 g d'huile de coco  
1 gros œuf  
235 ml de lait d'amande  
¾ c. à café de levure chimique  
½ c. à café de poudre de matcha  
½ c. à café d'arôme de vanille  
¼ c. à café de sel de mer  
⅛ c. à café de muscade  
⅛ c. à café de bicarbonate de soude

### Préparation

Dans un saladier moyen, mélangez l'huile de coco, le sucre et l'œuf. Incorporez en les tamisant la levure chimique, le bicarbonate de soude, la poudre de matcha, la muscade et le sel, puis mélangez pour homogénéiser. Ajoutez l'arôme de vanille et mélangez de nouveau.

Commencez à ajouter la farine et le lait en les alternant, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Préchauffez l'appareil à mini beignets, puis remplissez délicatement chaque empreinte de pâte. Veillez à ne remplir chaque empreinte qu'aux ¾. Fermez l'appareil à mini beignets et faites cuire pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés.

Vérifiez la cuisson des mini beignets à l'aide d'un cure-dents ; si le cure-dents ressort propre, les mini beignets sont prêts.

Retirez délicatement les mini beignets à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, puis laissez-les refroidir sur une grille ou servez-les tièdes.

## Beignets au chocolat

### Ingrédients

225 g de farine de blé  
112 g de sucre  
112 g de cacao en poudre  
1 œuf  
50 ml de lait  
1 c. à soupe de levure chimique  
2 c. à café d'huile végétale  
1 c. à café d'arôme de vanille

### Préparation

Placez la farine, la levure chimique, le sucre et le cacao en poudre dans un saladier.

Formez un puits au centre des ingrédients, puis ajoutez le lait, l'œuf, l'arôme de vanille et l'huile.

Mélangez soigneusement les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Préchauffez l'appareil à mini beignets, puis remplissez délicatement chaque empreinte de pâte. Veillez à ne remplir chaque empreinte qu'aux ¾. Fermez l'appareil à mini beignets et faites cuire pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés.

Vérifiez la cuisson des mini beignets à l'aide d'un cure-dents ; si le cure-dents ressort propre, les mini beignets sont prêts.

Retirez délicatement les mini beignets à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, puis laissez-les refroidir sur une grille ou servez-les tièdes.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

## Onderhoud en verzorging

Voordat u begint met schoonmaken of onderhoud, haalt u de stekker van de mini-doughnutmaker uit het stopcontact en controleert u of het apparaat volledig is afgekoeld.

**STAP 1:** Neem de boven- en onderbehuizing van de mini-doughnutmaker af met een zachte, vochtige doek en droog deze vervolgens zorgvuldig.

**STAP 2:** Verwijder aangekoekte etensresten door een kleine hoeveelheid warm water met een mild schoonmaakmiddel aan te brengen op de kookplaten met antiaanbaklaag en veeg ze vervolgens schoon met een papieren doek. Gebruik een niet-schurend sponsje als het eten lastig te verwijderen is. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de mini-doughnutmaker of de accessoires schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.



**LET OP:** Maak de mini-doughnutmaker na elk gebruik schoon.

## Voor eerste gebruik

Voordat u het apparaat op het lichtnet aansluit, maakt u de mini-doughnutmaker schoon volgens de instructies in de paragraaf „Onderhoud en verzorging”.



**LET OP:** Bij het eerste gebruik van de mini-doughnutmaker kan er lichte rook of een geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt na korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de mini-doughnutmaker.

## Gebruik van de mini-doughnutmaker

Breng voor elk gebruik voorzichtig een dun laagje bakolie aan op de kookplaten met antiaanbaklaag en wrijf dit in met een vel keukenpapier. Dit verlengt de levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat de mini-doughnuts vastplakken.

**STAP 1:** Bereid het deeg voor de mini-doughnuts.

**STAP 2:** Steek de stekker van de mini-doughnutmaker in het stopcontact en schakel de stroomtoevoer in. Het controlelampje gaat rood branden, wat aangeeft dat de mini-doughnutmaker is ingeschakeld en opwarmt.

**STAP 3:** Verwarm de mini-doughnutmaker ongeveer 2 minuten voor. Het controlelampje gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

**STAP 4:** Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

**STAP 5:** Giet een deel van het beslag in de holtes op de onderste kookplaat met antiaanbaklaag en sluit vervolgens het deksel voorzichtig. Om morsen te voorkomen, giet u langzaam een kleine hoeveelheid beslag in elke holte en wacht u tot het zich gelijkmatig heeft verdeeld voordat u meer toevoegt.

**STAP 6:** Bak de mini-doughnuts 6–10 minuten, of totdat ze goudbruin zijn; controleer de garing regelmatig door het deksel voorzichtig te openen met hittebestendige ovenhandschoenen. Open de mini-doughnutmaker niet binnen de eerste 4 minuten baktijd, omdat de mini-doughnuts dan niet goed kunnen rijzen. Indien nodig kunt u de mini-doughnuts nog iets langer bakken, totdat ze de gewenste bruining hebben bereikt.

**STAP 7:** Zodra het bakproces is voltooid, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen en verwijdert u de mini-doughnuts met een hittebestendige kunststof of houten spatel.

Wanneer u meerdere porties mini-doughnuts maakt, sluit u na het uitnemen van elke portie het deksel om de warmte vast te houden.

**STAP 8:** Schakel de mini-doughnutmaker uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



**LET OP:** Vul de onderste kookplaat met antiaanbaklaag niet te vol; het beslag zet uit tijdens het bakken. Het wordt aanbevolen de holtes tot  $\frac{2}{3}$  te vullen. Verwarm de kookplaten met antiaanbaklaag altijd voor voordat u begint met bakken. Tijdens gebruik zal het rode controlelampje afwisselend aan- en uitgaan om aan te geven dat de mini-doughnutmaker de ingestelde temperatuur vasthoudt.



**LET OP:** Wees voorzichtig tijdens het bakken; de mini-doughnutmaker geeft stoom af.



**WAARSCHUWING:** De mini-doughnutmaker en de kookplaten worden tijdens gebruik zeer heet; gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om letsel te voorkomen.

## Opslag

Controleer of de mini-doughnutmaker is afgekoeld en dat hij schoon en droog is voordat u hem op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de mini-doughnutmaker heen; wikkel het losjes om beschadiging te voorkomen.

## Specificaties

Productcode: EK4698

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsvermogen: 550 W

# RECEPTEN



## Mini-doughnuts

### Ingrediënten

225 g tarwebloem  
112 g suiker  
1 ei  
225 ml melk  
4 el bakolie  
1 el bakpoeder  
½ tl vanille-essence

### Bereidingswijze

Doe de bloem, suiker en het bakpoeder in een mengkom.

Maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten en voeg de melk, het ei, de vanille-essence en de bakolie toe.

Meng de ingrediënten grondig tot een glad beslag.

Verwarm de mini-doughnutmaker voor en vul vervolgens elke holte voorzichtig met beslag. Zorg ervoor dat elke holte voor ⅔ wordt gevuld. Sluit de mini-doughnutmaker en bak de mini-doughnuts 6–8 minuten, of totdat ze goudbruin zijn.

Controleer de mini-doughnuts met een cocktailprikker; als de prikker er schoon uitkomt, zijn de mini-doughnuts gaar.

Verwijder de mini-doughnuts voorzichtig met een hittebestendige kunststof of houten spatel en laat ze afkoelen op een taartrooster of serveer ze warm.

## Geglazuurde doughnuts

Gebruik het recept voor mini-doughnuts en voeg een glazuur of coating naar keuze toe.

### Glazuren en coatings

#### Romig glazuur

### Ingrediënten

220 g poedersuiker, gezeefd  
40 g boter  
2 el heet water  
2 tl vanillesuiker

### Bereidingswijze

Verhit de boter in een steelpan tot deze gesmolten is en haal de pan daarna van het vuur.

Roer de poedersuiker en vanillesuiker erdoor tot het mengsel volledig glad is.

Voeg het water beetje bij beetje toe (steeds 1 el) totdat de gewenste dikte is bereikt.

Dompel de mini-doughnuts in het romige glazuur, bestrooi ze eventueel met decoratiestrooisel en leg ze op een taartrooster zodat het glazuur kan uitharden.

### Esdoornglazuur

### Ingrediënten

400 g poedersuiker, gezeefd  
2–2½ el melk  
½ tl esdoornextract

### Bereidingswijze

Zef de poedersuiker in een kom en klop vervolgens het esdoornextract en de melk erdoor tot een glad, gietbaar glazuur ontstaat.

Dompel de mini-doughnuts in het esdoornglazuur, bestrooi ze eventueel met decoratiestrooisel en leg ze op een taartrooster zodat het glazuur kan uitharden.

## Chocoladeglazuur

### Ingrediënten

175 g poedersuiker, gezeefd  
2–2-2½ el melk  
2 el cacao-poeder  
1 tl vanille-essence

### Bereidingswijze

Zeef de poedersuiker en het cacao-poeder in een kom en klop vervolgens de vanille-essence en de melk erdoor tot een glad, gietbaar glazuur ontstaat. Dompel de mini-doughnuts in het chocoladeglazuur, bestrooi ze eventueel met decoratiestrooisel en leg ze op een taartrooster zodat het glazuur kan uitharden.

## Vanilleglazuur

### Ingrediënten

300 g poedersuiker, gezeefd  
56 g boter, gesmolten  
1–1½ el heet water  
1 tl vanille-essence

### Bereidingswijze

Zeef de poedersuiker in een kom en meng vervolgens de gesmolten boter, vanille-essence en het hete water erdoor tot een glazuur. Bedek de mini-doughnuts met het vanilleglazuur, bestrooi ze eventueel met decoratiestrooisel en leg ze op een taartrooster om af te koelen.

## Poedersuikerlaagje

Doe 400 g poedersuiker in een papieren zak of kom. Voeg de warme mini-doughnuts toe aan de zak of kom en schud voorzichtig tot ze bedekt zijn.

## Ijs doughnuts

Roomijs met smaak naar keuze  
Regenboogstrooisel (optioneel)

### Bereidingswijze

Snij de doughnuts horizontaal doormidden. Schep een eetlepel ijs tussen de doughnut helften. Rol de zijkanten door decoratiestrooisel (optioneel) en vries ze in of eet ze meteen op.

## Matcha- doughnuts

### Ingrediënten

165 g tarwebloem  
75 g fijne kristalsuiker  
55 g kokosolie  
1 groot ei  
235 ml amandelmelk  
¾ tl bakpoeder  
½ tl matchapoeder  
½ tl vanille-essence  
¼ theelepel zeezout  
½ theelepel nootmuskaat  
½ tl zuiveringszout

### Bereidingswijze

Meng in een middelgrote kom de kokosolie, suiker en het ei. Zeef het bakpoeder, zuiveringszout, matchapoeder, de nootmuskaat en het zout erbij en roer tot alles goed gemengd is. Voeg de vanille-essence toe en roer opnieuw door. Begin met het afwisselend toevoegen van de bloem en de melk, tot er een glad beslag ontstaat. Verwarm de mini-doughnutmaker voor en vul vervolgens elke holte voorzichtig met beslag. Zorg ervoor dat elke holte voor  $\frac{2}{3}$  wordt gevuld. Sluit de mini-doughnutmaker en bak de mini-doughnuts 6–8 minuten, of totdat ze goudbruin zijn. Controleer de mini-doughnuts met een cocktailprikker; als de prikker er schoon uitkomt, zijn de mini-doughnuts gaar. Verwijder de mini-doughnuts voorzichtig met een hittebestendige kunststof of houten spatel en laat ze afkoelen op een taartrooster of server ze warm.

## Chocolade- doughnuts

### Ingrediënten

225 g tarwebloem  
112 g suiker  
112 g cacao-poeder  
1 ei  
50 ml melk  
1 el bakpoeder  
2 tl plantaardige olie  
1 tl vanille-essence

### Bereidingswijze

Doe de bloem, het bakpoeder, de suiker en het cacao-poeder in een mengkom. Maak een kuultje in het midden van de ingrediënten en voeg de melk, het ei, de vanille-essence en de olie toe. Meng de ingrediënten grondig tot een glad beslag. Verwarm de mini-doughnutmaker voor en vul vervolgens elke holte voorzichtig met beslag. Zorg ervoor dat elke holte voor  $\frac{2}{3}$  wordt gevuld. Sluit de mini-doughnutmaker en bak de mini-doughnuts 6–8 minuten, of totdat ze goudbruin zijn. Controleer de mini-doughnuts met een cocktailprikker; als de prikker er schoon uitkomt, zijn de mini-doughnuts gaar. Verwijder de mini-doughnuts voorzichtig met een hittebestendige kunststof of houten spatel en laat ze afkoelen op een taartrooster of server ze warm.

**DE** | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

## Pflege und Wartung

Bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen, ziehen Sie den Netzstecker des Donut-Makers und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

**SCHRITT 1:** Wischen Sie das Ober- und Untergehäuse des Donut-Makers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend gründlich.

**SCHRITT 2:** Entfernen Sie angebackene Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Backplatten geben und diese anschließend mit einem Papiertuch abwischen. Bei hartnäckigen Rückständen verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Donut-Makers oder seines Zubehörs, da dies die Oberflächen beschädigen kann.



**HINWEIS:** Der Donut-Maker sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, reinigen Sie den Donut-Maker gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



**HINWEIS:** Beim ersten Gebrauch des Donut-Makers kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt bald nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um den Donut-Maker.

## Verwendung des Donut-Makers

Vor jedem Gebrauch tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Backplatten auf und reiben diese mit einem Papiertuch ein. Dies verlängert die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung und verhindert, dass die Donuts anhaften.

**SCHRITT 1:** Bereiten Sie den Donut-Teig vor.

**SCHRITT 2:** Schließen Sie den Donut-Maker an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und zeigt an, dass der Donut-Maker eingeschaltet ist und aufheizt.

**SCHRITT 3:** Heizen Sie den Donut-Maker für ca. 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

**SCHRITT 4:** Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

**SCHRITT 5:** Gießen Sie etwas von dem Teig in die Donutmulden der unteren antihaftbeschichteten Backplatte und schließen Sie anschließend den Deckel vorsichtig. Um ein Überlaufen zu vermeiden, füllen Sie jede Mulde langsam mit einer kleinen Menge Teig und warten Sie, bis er sich gleichmäßig verteilt hat, bevor Sie gegebenenfalls mehr hinzufügen.

**SCHRITT 6:** Backen Sie die Donuts 6–10 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind; kontrollieren Sie den Bräunungsgrad in regelmäßigen Abständen, indem Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen öffnen. Öffnen Sie den Donut-Maker in den ersten 4 Minuten der Backzeit nach Möglichkeit nicht, da sich die Donuts sonst nicht richtig heben. Falls erforderlich, können die Donuts noch etwas länger gebacken werden, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

**SCHRITT 7:** Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entnehmen Sie die Donuts anschließend mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel.

Wenn Sie mehrere Portionen Donuts backen, schließen Sie nach dem Entnehmen jeder Portion den Deckel, um die Wärme zu halten.

**SCHRITT 8:** Schalten Sie den Donut-Maker aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Deckel geöffnet und das Gerät abkühlen.



**HINWEIS:** Füllen Sie die untere antihaftbeschichtete Backplatte nicht zu voll, da sich der Teig während des Backens ausdehnt. Es wird empfohlen, die Mulden nur zu  $\frac{3}{4}$  zu füllen. Heizen Sie die antihaftbeschichteten Backplatten immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während des Betriebs schaltet sich die rote Kontrollleuchte wiederholt ein und aus und zeigt damit an, dass der Donut-Maker die Temperatur hält.



**VORSICHT:** Seien Sie während des Backvorgangs vorsichtig; der Donut-Maker gibt Dampf ab.



**WARNUNG:** Der Donut-Maker und die Backplatten werden während des Betriebs sehr heiß; verwenden Sie stets hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

## Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Donut-Maker abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Netzkabel niemals straff um den Donut-Maker; legen Sie es locker darum, um Beschädigungen zu vermeiden.

## Technische Daten

Artikelnummer: EK4698

Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 550 W

# REZEPTE



## Mini- Donuts

### Zutaten

225 g Weizenmehl  
112 g Zucker  
1 Ei  
225 ml Milch  
4 EL Speiseöl  
1 EL Backpulver  
½ TL Vanillearoma

### Zubereitung

Geben Sie Mehl, Zucker und Backpulver gemeinsam in eine Rührschüssel. Drücken Sie in die Mitte der trockenen Zutaten eine Mulde und geben Sie Milch, Ei, Vanillearoma und Speiseöl hinein.

Verrühren Sie alle Zutaten gründlich, bis ein glatter Teig entsteht.

Heizen Sie den Donut-Maker vor und füllen Sie anschließend jede Donutmulde vorsichtig mit Teig. Achten Sie darauf, dass jede Mulde nur zu ¾ gefüllt wird.

Schließen Sie den Donut-Maker und backen Sie die Donuts 6–8 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.

Prüfen Sie die Mini-Donuts mit einem Zahnstocher; kommt der Zahnstocher sauber heraus, sind die Mini-Donuts fertig.

Entnehmen Sie die Mini-Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen oder servieren Sie sie warm.

## Glasierte Donuts

Verwenden Sie das Rezept für Mini-Donuts und versehen Sie sie nach Belieben mit einer Glasur oder einem Überzug.

## Glasuren und Überzüge

### Cremige Glasur

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

Erhitzen Sie die Butter in einem Topf, bis sie geschmolzen ist, und nehmen Sie den Topf dann vom Herd.

Rühren Sie den Puderzucker und den Vanillezucker ein, bis eine glatte Masse entsteht.

Geben Sie nach und nach das Wasser hinzu, jeweils 1 EL, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Tauchen Sie die Mini-Donuts in die cremige Glasur, bestreuen Sie sie nach Wunsch mit Zuckerstreuseln und legen Sie sie anschließend auf ein Kuchengitter, damit die Glasur fest werden kann.

### Ahornglasur

#### Zutaten

400 g Puderzucker, gesiebt  
2–2½ EL Milch  
½ TL Ahornaroma

#### Zubereitung

Sieben Sie den Puderzucker in eine Schüssel und rühren Sie dann Ahornaroma und Milch ein, bis die Konsistenz einer Glasur erreicht ist.

Tauchen Sie die Mini-Donuts in die Ahornglasur, bestreuen Sie sie nach Wunsch mit Zuckerstreuseln und legen Sie sie anschließend auf ein Kuchengitter, damit die Glasur fest werden kann.

## Schokoladenglasur

### Zutaten

175 g Puderzucker, gesiebt  
2–2½ EL Milch  
2 EL Kakaopulver  
1 TL Vanillearoma

### Zubereitung

Sieben Sie den Puderzucker und das Kakaopulver in eine Schüssel und rühren Sie dann Vanillearoma und Milch ein, bis die Konsistenz einer Glasur erreicht ist.

Tauchen Sie die Mini-Donuts in die Schokoladenglasur, bestreuen Sie sie nach Wunsch mit Zuckerstreuseln und legen Sie sie anschließend auf ein Kuchengitter, damit die Glasur fest werden kann.

## Vanilleglasur

### Zutaten

300 g Puderzucker, gesiebt  
56 g Butter, geschmolzen  
1–1½ EL heißes Wasser  
1 TL Vanillearoma

### Zubereitung

Sieben Sie den Puderzucker in eine Schüssel und rühren Sie dann die geschmolzene Butter, das Vanillearoma und das heiße Wasser ein, bis eine streichfähige Glasur entsteht.

Bestreichen Sie die Mini-Donuts mit der Vanilleglasur, bestreuen Sie sie nach Wunsch mit Zuckerstreuseln und legen Sie sie anschließend auf ein Kuchengitter, damit sie auskühlen können.

## Puderzuckerüberzug

Geben Sie 400 g Puderzucker in eine Papiertüte oder eine Schüssel. Geben Sie die heißen Mini-Donuts in die Tüte bzw. Schüssel und schütteln Sie diese vorsichtig, bis die Mini-Donuts mit Puderzucker überzogen sind.

## Eiscreme- Donuts

Eiscreme in gewünschter Sorte  
Bunte Zuckerstreusel (optional)

### Zubereitung

Schneiden Sie die Donuts waagrecht in der Mitte durch. Geben Sie einen Esslöffel Eiscreme zwischen die beiden Donut hälften. Wälzen Sie die Seiten in Zuckerstreuseln (optional) und frieren Sie die Donuts ein oder genießen Sie sie sofort.

## Matcha-Donuts

### Zutaten

165 g Weizenmehl  
75 g feiner Zucker  
55 g Kokosöl  
1 großes Ei  
235 ml Mandelmilch  
¾ TL Backpulver  
½ TL Matchapulver  
½ TL Vanillearoma  
¼ TL Meersalz  
⅛ TL Muskatnuss  
⅛ TL Natron

### Zubereitung

Verrühren Sie in einer mittelgroßen Schüssel das Kokosöl, den Zucker und das Ei.

Sieben Sie das Backpulver, Natron, Matchapulver, die Muskatnuss und das Salz hinzu und verrühren Sie alles gut. Geben Sie anschließend das Vanillearoma dazu und mischen Sie erneut.

Geben Sie nun abwechselnd Mehl und Milch hinzu und rühren Sie, bis ein glatter Teig entsteht.

Heizen Sie den Donut-Maker vor und füllen Sie anschließend jede Donutmulde vorsichtig mit Teig. Achten Sie darauf, dass jede Mulde nur zu ¾ gefüllt wird. Schließen Sie den Donut-Maker und backen Sie die Donuts 6–8 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.

Prüfen Sie die Mini-Donuts mit einem Zahnstocher; kommt der Zahnstocher sauber heraus, sind die Mini-Donuts fertig.

Entnehmen Sie die Mini-Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen oder servieren Sie sie warm.

## Schokoladen- Donuts

### Zutaten

225 g Weizenmehl  
112 g Zucker  
112 g Kakaopulver  
1 Ei  
50 ml Milch  
1 EL Backpulver  
2 TL Pflanzenöl  
1 TL Vanillearoma

### Zubereitung

Geben Sie Mehl, Backpulver, Zucker und Kakaopulver in eine Rührschüssel. Drücken Sie in die Mitte der Zutaten eine Mulde und geben Sie Milch, Ei, Vanillearoma und Öl hinein.

Verrühren Sie alle Zutaten gründlich, bis ein glatter Teig entsteht.

Heizen Sie den Donut-Maker vor und füllen Sie anschließend jede Donutmulde vorsichtig mit Teig. Achten Sie darauf, dass jede Mulde nur zu ¾ gefüllt wird. Schließen Sie den Donut-Maker und backen Sie die Donuts 6–8 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.

Prüfen Sie die Mini-Donuts mit einem Zahnstocher; kommt der Zahnstocher sauber heraus, sind die Mini-Donuts fertig.

Entnehmen Sie die Mini-Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen oder servieren Sie sie warm.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.]

## Cuidado y mantenimiento

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina para hacer donuts de la red eléctrica y compruebe que se haya enfriado por completo.

**PASO 1:** Limpie la carcasa superior e inferior de la máquina para hacer donuts con un paño suave y ligeramente humedecido, y séquela completamente.

**PASO 2:** Elimine los restos de comida adheridos aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente; luego, límpielas con una toallita de papel. Utilice un estropajo no abrasivo si la comida resulta difícil de retirar. No utilice nunca detergentes de limpieza agresivos ni estropajos abrasivos para limpiar la máquina para hacer donuts o sus accesorios, ya que podrían dañar la superficie.



**NOTA:** La máquina para hacer donuts debe limpiarse después de cada uso.

### Antes del primer uso

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, limpie la máquina para hacer donuts siguiendo las instrucciones indicadas en el apartado titulado «Cuidado y mantenimiento».



**NOTA:** Cuando utilice la máquina para hacer donuts por primera vez, es posible que se genere una ligera cantidad de humo o un olor leve. Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la máquina para hacer donuts.

### Uso de la máquina para hacer donuts

Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite de cocina sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente, distribuyéndolo con una toalla de papel. Esto ayudará a prolongar la vida útil del recubrimiento antiadherente y evitará que los donuts se peguen.

**PASO 1:** Prepare la masa para donuts.

**PASO 2:** Conecte la máquina para hacer donuts a la red eléctrica y enciéndala. La luz indicadora se encenderá en rojo, señalando que la máquina para hacer donuts está encendida y calentándose.

**PASO 3:** Precaliente la máquina para hacer donuts durante aproximadamente 2 minutos. La luz indicadora se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura requerida.

**PASO 4:** Abra la tapa con cuidado utilizando guantes de horno resistentes al calor.

**PASO 5:** Vierta parte de la masa en los huecos para donuts de la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente y cierre la tapa con cuidado. Para evitar derrames, vierta lentamente una pequeña cantidad de masa en cada hueco y espere a que se distribuya de manera uniforme antes de añadir más.

**PASO 6:** Cocine durante 6–10 minutos o hasta que los donuts estén dorados; compruebe la cocción periódicamente abriendo la tapa con cuidado y utilizando guantes resistentes al calor. Evite abrir la máquina para hacer donuts antes de transcurridos 4 minutos de cocción, ya que esto impedirá que los donuts suban. Si es necesario, deje cocinar los donuts un poco más, hasta que alcancen el nivel de dorado deseado.

**PASO 7:** Una vez finalizada la cocción, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y, a continuación, retire los donuts con una espátula de plástico resistente al calor o de madera.

Cuando prepare varias tandas de donuts, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

**PASO 8:** Apague y desconecte la máquina para hacer donuts de la red eléctrica. Deje la tapa abierta y deje que se enfríe.



**NOTA:** No llene en exceso la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente; la masa se expandirá durante la cocción. Se recomienda llenar los huecos hasta  $\frac{2}{3}$  de su capacidad. Precaliente siempre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora roja se encenderá y se apagará de forma intermitente para indicar que la máquina para hacer donuts mantiene la temperatura.



**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado durante la cocción; la máquina para hacer donuts emitirá vapor.



**ADVERTENCIA:** La máquina para hacer donuts y las placas de cocción se calientan mucho durante el uso; utilice siempre guantes de horno resistentes al calor para evitar lesiones.

### Almacenamiento

Compruebe que la máquina para hacer donuts esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

No enrolle nunca el cable firmemente alrededor de la máquina para hacer donuts; enróllelo de forma holgada para evitar daños.

### Especificaciones

Código de producto: EK4698

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potencia: 550 W

# RECETAS



## Mini donuts

### Ingredientes

225 g de harina de trigo normal  
112 g de azúcar  
1 huevo  
225 ml de leche  
4 cucharadas de aceite de cocina  
1 cucharada de levadura química en polvo  
½ cucharadita de esencia de vainilla

### Elaboración

En un bol, mezcla juntas la harina, el azúcar y la levadura química en polvo. Haga un hueco en el centro de los ingredientes y añada la leche, el huevo, la esencia de vainilla y el aceite de cocina. Mezcle bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Precaliente la máquina para hacer donuts y, a continuación, llene con cuidado cada hueco para donuts con la masa. Asegúrese de llenar cada hueco hasta  $\frac{2}{3}$  de su capacidad. Cierre la máquina para hacer donuts y hornee durante 6–8 minutos o hasta que estén dorados. Compruebe la cocción de los mini donuts con un palillo; si el palillo sale limpio, los mini donuts estarán listos. Retire con cuidado los mini donuts usando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelos enfriar sobre una rejilla o sírvalos templados.

## Donuts glaseados

Utilice la receta de mini donuts y añada el glaseado o la cobertura que prefiera.

### Glaseados y coberturas

#### Glaseado cremoso

##### Ingredientes

220 g de azúcar glas, tamizado  
40 g de mantequilla  
2 cucharadas de agua caliente  
2 cucharaditas de azúcar avainillado

##### Elaboración

Caliente la mantequilla en un cazo hasta que se derrita y, a continuación, retire del fuego.

Añada el azúcar glas y el azúcar avainillado y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.

Añada el agua, 1 cucharada cada vez, hasta obtener la consistencia deseada. Sumerja los mini donuts en el glaseado cremoso, espolvoréelos con fideos de azúcar (opcional) y colóquelos sobre una rejilla para que se endurezcan.

#### Glaseado de arce

##### Ingredientes

400 g de azúcar glas, tamizado  
2–2½ cucharadas de leche  
½ cucharadita de extracto de arce

##### Elaboración

Támice el azúcar glas en un bol y, a continuación, bata junto con el extracto de arce y la leche hasta obtener una consistencia de glaseado. Sumerja los mini donuts en el glaseado de arce, espolvoréelos con fideos de azúcar (opcional) y colóquelos sobre una rejilla para que se endurezcan.

#### Glaseado de chocolate

##### Ingredientes

175 g de azúcar glas, tamizado  
2–2½ cucharadas de leche  
2 cucharadas de cacao en polvo  
1 cucharadita de esencia de vainilla

##### Elaboración

Támice el azúcar glas y el cacao en polvo en un bol y, a continuación, bata junto con la esencia de vainilla y la leche hasta obtener una consistencia de glaseado.

Sumerja los mini donuts en el glaseado de chocolate, espolvoréelos con fideos de azúcar (opcional) y colóquelos sobre una rejilla para que se endurezcan.

## Cobertura de vainilla

### Ingredientes

300 g de azúcar glas, tamizado  
56 g de mantequilla, derretida  
1–1½ cucharadas de agua caliente  
1 cucharadita de esencia de vainilla

### Elaboración

Támice el azúcar glas en un bol y, a continuación, incorpore la mantequilla derretida, la esencia de vainilla y el agua caliente hasta obtener una cobertura. Cubra los mini donuts con la cobertura de vainilla, espolvoréelos con fideos de azúcar (opcional) y colóquelos sobre una rejilla para que se enfríen.

## Cobertura de azúcar glas

Coloque 400 g de azúcar glas en una bolsa de papel o en un bol. Añada los mini donuts calientes a la bolsa o al bol y agítelos suavemente hasta que queden cubiertos.

## Donuts con helado

Helado del sabor que prefiera

Fideos de azúcar de colores (opcional)

### Elaboración

Corte los donuts por la mitad, en sentido horizontal. Coloque una cucharada de helado entre las dos mitades de cada donut. Pase los laterales por fideos de azúcar (opcional) y congélelos o disfrútelos de inmediato.

## Donuts de té matcha

### Ingredientes

165 g de harina de trigo normal  
75 g de azúcar extrafino  
55 g de aceite de coco  
1 huevo grande  
235 ml de leche de almendras  
¾ cucharadita de levadura química en polvo  
½ cucharadita de matcha en polvo  
½ cucharadita de esencia de vainilla  
¼ cucharadita de sal marina  
½ cucharadita de nuez moscada  
⅓ cucharadita de bicarbonato sódico

### Elaboración

En un bol mediano, mezcle el aceite de coco, el azúcar y el huevo. Tamice la levadura química en polvo, el bicarbonato sódico, el matcha en polvo, la nuez moscada y la sal, y mezcle hasta integrar. Añada la esencia de vainilla y mezcle. Empiece a añadir la harina y la leche, alternándolas hasta que se integren por completo y obtenga una masa homogénea. Precaliente la máquina para hacer donuts y, a continuación, llene con cuidado cada hueco para donuts con la masa. Asegúrese de llenar cada hueco hasta ¾ de su capacidad. Cierre la máquina para hacer donuts y hornee durante 6–8 minutos o hasta que estén dorados. Compruebe la cocción de los mini donuts con un palillo; si el palillo sale limpio, los mini donuts estarán listos. Retire con cuidado los mini donuts usando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelos enfriar sobre una rejilla o sívalos templados.

## Donuts de chocolate

### Ingredientes

225 g de harina de trigo normal  
112 g de azúcar  
112 g de cacao en polvo  
1 huevo  
50 ml de leche  
1 cucharada de levadura química en polvo  
2 cucharaditas de aceite vegetal  
1 cucharadita de esencia de vainilla

### Elaboración

Coloque la harina, la levadura química en polvo, el azúcar y el cacao en polvo en un bol.

Haga un hueco en el centro de los ingredientes y añada la leche, el huevo, la esencia de vainilla y el aceite.

Mezcle bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Precaliente la máquina para hacer donuts y, a continuación, llene con cuidado cada hueco para donuts con la masa. Asegúrese de llenar cada hueco hasta ¾ de su capacidad. Cierre la máquina para hacer donuts y hornee durante 6–8 minutos o hasta que estén dorados.

Compruebe la cocción de los mini donuts con un palillo; si el palillo sale limpio, los mini donuts estarán listos.

Retire con cuidado los mini donuts usando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelos enfriar sobre una rejilla o sívalos templados.

PT | Por favor, guarde as instruções para referência futura.

## Cuidados e manutenção

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue a máquina de donuts da tomada de alimentação elétrica e certifique-se de que arrefeceu completamente.

**PASSO 1:** Limpe a máquina de donuts tampa superior e base inferior com um pano macio e húmido e seque muito bem.

**PASSO 2:** Remova os resíduos de alimentos presos aplicando uma pequena quantidade de água morna misturada com um detergente suave nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, limpando de seguida com um papel de cozinha. Utilize uma esponja não abrasiva se os resíduos forem difíceis de remover.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos, nem esfregões, para limpar a máquina de donuts ou os seus acessórios, pois isso pode danificar a superfície.



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

## Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada de alimentação elétrica, limpe a máquina de donuts seguindo as instruções da secção intitulada «Cuidados e manutenção».



**NOTA:** Quando utilizar a máquina de donuts pela primeira vez, poderá libertar-se um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá ao fim de algum tempo. Certifique-se de que existe ventilação suficiente em redor da máquina de donuts.

## Utilização da máquina de donuts

Antes de cada utilização, aplique com cuidado uma fina camada de óleo de cozinha nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, espalhando-o com um papel de cozinha. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e a evitar que os donuts se agarrem.

**PASSO 1:** Prepare a massa dos donuts.

**PASSO 2:** Ligue a máquina de donuts à tomada de alimentação elétrica e coloque-a em funcionamento. A luz indicadora acender-se-á a vermelho, indicando que a máquina de donuts foi ligada e está a aquecer.

**PASSO 3:** Pré-aqueça a máquina de donuts durante cerca de 2 minutos. A luz indicadora apagar-se-á assim que for atingida a temperatura necessária.

**PASSO 4:** Abra cuidadosamente a tampa utilizando luvas de forno resistentes ao calor.

**PASSO 5:** Deite um pouco da massa nas cavidades para donuts da placa de cozedura inferior com revestimento antiaderente e feche a tampa com cuidado. Para evitar derrames, verta lentamente uma pequena quantidade de massa em cada cavidade e aguarde que se distribua de forma uniforme antes de adicionar mais.

**PASSO 6:** Coza durante 6–10 minutos ou até que os donuts fiquem dourados; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa com luvas resistentes ao calor. Evite abrir a máquina de donuts antes de decorridos 4 minutos de cozedura, pois isso impedirá que os donuts levedem. Se necessário, deixe-os cozinhar um pouco mais, até atingirem o grau de dourado pretendido.

**PASSO 7:** Quando a cozedura estiver concluída, utilize luvas de forno resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os donuts com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira.

Ao preparar várias fornadas de donuts, feche a tampa após retirar cada fornada para manter o calor.

**PASSO 8:** Desligue a máquina de donuts e retire a ficha da tomada de alimentação elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



**NOTA:** Não encha em excesso a placa de cozedura inferior com revestimento antiaderente; a massa irá expandir durante a cozedura. Recomenda-se que as cavidades sejam preenchidas até  $\frac{3}{4}$  da sua capacidade. Pré-aqueça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de iniciar a cozedura. Durante a utilização, a luz indicadora vermelha acender-se-á e apagar-se-á ciclicamente para indicar que a máquina de donuts está a manter a temperatura.



**ATENÇÃO:** Tenha cuidado durante a cozedura; a máquina de donuts irá libertar vapor.



**AVISO:** A máquina de donuts e as placas de cozedura atingem temperaturas muito elevadas durante a utilização; utilize sempre luvas de forno resistentes ao calor para evitar lesões.

## Arrumação

Certifique-se de que a máquina de donuts está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo firmemente à volta da máquina de donuts; enrole-o de forma solta para evitar danos.

## Especificações

Código do produto: EK4698

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 550 W

# RECEITAS



## Mini donuts

### Ingredientes

225 g de farinha de trigo sem fermento  
112 g de açúcar  
1 ovo  
225 ml de leite  
4 c. sopa de óleo de cozinha  
1 c. sopa de fermento em pó  
½ c. chá de essência de baunilha

### Preparação

Num recipiente de mistura, junte a farinha, o açúcar e o fermento em pó. Abra uma cavidade no centro dos ingredientes e adicione o leite, o ovo, a essência de baunilha e o óleo de cozinha.

Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Pré-aqueça a máquina de donuts e, em seguida, encha cuidadosamente cada cavidade para donuts com massa. Certifique-se de que cada cavidade é preenchida até ¾ da sua capacidade.

Feche a máquina de donuts e deixe cozer durante 6–8 minutos ou até os donuts ficarem dourados.

Verifique a cozedura dos mini donuts com um palito; se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos.

Retire cuidadosamente os mini donuts com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe-os arrefecer sobre uma grelha ou sirva-os ainda quentes.

## Donuts com cobertura de açúcar

Utilize a receita de mini donuts e adicione a cobertura ou o glacé da sua preferência.

### Coberturas e glacés

#### Cobertura cremosa

##### Ingredientes

220 g de açúcar em pó, peneirado  
40 g de manteiga  
2 c. sopa de água quente  
2 c. chá de açúcar baunilhado

##### Preparação

Aqueça a manteiga num tacho até derreter e, em seguida, retire do lume. Adicione o açúcar em pó e o açúcar baunilhado, mexendo até obter uma mistura homogénea.

Adicione a água, 1 c. sopa de cada vez, até obter a consistência desejada. Mergulhe os mini donuts na cobertura cremosa, polvilhe com granulado decorativo (opcional) e coloque-os sobre uma grelha até solidificar.

#### Cobertura de xarope de bordo

##### Ingredientes

400 g de açúcar em pó, peneirado  
2–2½ c. sopa de leite  
½ c. chá de aroma de xarope de bordo

##### Preparação

Peneire o açúcar em pó para uma taça e, em seguida, incorpore o aroma de xarope de bordo e o leite, batendo até obter a consistência de um glacé. Mergulhe os mini donuts na cobertura de xarope de bordo, polvilhe com granulado decorativo (opcional) e coloque-os sobre uma grelha até solidificar.

## Cobertura de chocolate

### Ingredientes

175 g de açúcar em pó, peneirado  
2–2-2½ c. sopa de leite  
2 c. sopa de cacau em pó  
1 c. chá de essência de baunilha

### Preparação

Peneire o açúcar em pó e o cacau em pó para uma taça e, em seguida, incorpore a essência de baunilha e o leite, batendo até obter a consistência de um glacé.

Mergulhe os mini donuts na cobertura de chocolate, polvilhe com granulado decorativo (opcional) e coloque-os sobre uma grelha até solidificar.

## Cobertura de baunilha

### Ingredientes

300 g de açúcar em pó, peneirado  
56 g de manteiga, derretida  
1–1½ c. sopa de água quente  
1 c. chá de essência de baunilha

### Preparação

Peneire o açúcar em pó para uma taça e, em seguida, incorpore a manteiga derretida, a essência de baunilha e a água quente para obter uma cobertura. Cubra os mini donuts com a cobertura de baunilha, polvilhe com granulado decorativo (opcional) e coloque-os sobre uma grelha para arrefecer.

## Cobertura de açúcar em pó

Coloque 400 g de açúcar em pó num saco de papel ou num recipiente de mistura. Adicione os mini donuts quentes ao saco ou ao recipiente e agite suavemente até ficarem cobertos.

## Donuts com gelado

Gelado de sabores, a gosto  
Granulado colorido (opcional)

### Preparação

Corte os donuts horizontalmente ao meio. Coloque uma colher de sopa de gelado entre as duas metades de cada donut. Role as laterais em granulado colorido (opcional) e leve ao congelador ou sirva de imediato.

## Donuts de matcha

### Ingredientes

165 g de farinha de trigo sem fermento  
75 g de açúcar refinado  
55 g de óleo de coco  
1 ovo grande  
235 ml de leite de amêndoa  
¾ c. chá de fermento em pó  
½ c. chá de matcha em pó  
½ c. chá de essência de baunilha  
¼ colher de chá de sal marinho  
⅛ de colher de chá de noz-moscada  
⅛ de colher de chá de bicarbonato de sódio

### Preparação

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 até ficar bem envolvido. Adicione a essência de baunilha e volte a misturar.

Comece a adicionar a farinha e o leite, alternando entre ambos, até obter uma massa lisa e homogénea.

Pré-aqueça a máquina de donuts e, em seguida, encha cuidadosamente cada cavidade para donuts com massa. Certifique-se de que cada cavidade é preenchida até ¾ da sua capacidade. Feche a máquina de donuts e deixe cozer durante 6–8 minutos ou até os donuts ficarem dourados.

Verifique a cozedura dos mini donuts com um palito; se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos.

Retire cuidadosamente os mini donuts com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe-os arrefecer sobre uma grelha ou sirva-os ainda quentes.

## Donuts de chocolate

### Ingredientes

225 g de farinha de trigo sem fermento  
112 g de açúcar  
112 g de cacau em pó  
1 ovo  
50 ml de leite  
1 c. sopa de fermento em pó  
2 c. chá de óleo vegetal  
1 c. chá de essência de baunilha

### Preparação

Coloque a farinha, o fermento em pó, o açúcar e o cacau em pó num recipiente de mistura.

Abra uma cavidade no centro dos ingredientes e adicione o leite, o ovo, a essência de baunilha e o óleo.

Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa homogénea. Pré-aqueça a máquina de donuts e, em seguida, encha cuidadosamente cada cavidade para donuts com massa. Certifique-se de que cada cavidade é preenchida até ¾ da sua capacidade. Feche a máquina de donuts e deixe cozer durante 6–8 minutos ou até os donuts ficarem dourados.

Verifique a cozedura dos mini donuts com um palito; se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos.

Retire cuidadosamente os mini donuts com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe-os arrefecer sobre uma grelha ou sirva-os ainda quentes.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## Cura e manutenzione

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per mini ciambelle dalla presa di corrente e assicurarsi che si sia completamente raffreddata.

**PASSO 1:** Pulire il corpo superiore e inferiore della macchina per mini ciambelle con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente.  
**PASSO 2:** Rimuovere i residui di cibo incrostato applicando una piccola quantità di acqua tiepida mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con carta assorbente. Se i residui sono difficili da togliere, utilizzare una spugna non abrasiva. Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi né pagliette per pulire la macchina per mini ciambelle o i suoi accessori, poiché ciò potrebbe danneggiarne la superficie.



**NOTA:** La macchina per mini ciambelle deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

## Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per mini ciambelle alla rete elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata «Cura e manutenzione».



**NOTA:** Quando si utilizza la macchina per mini ciambelle per la prima volta, potrebbe fuoriuscire un leggero fumo o odore. Ciò è normale e scomparirà in breve tempo. Assicurarsi che intorno alla macchina per mini ciambelle vi sia un'adeguata ventilazione.

## Utilizzo della macchina per mini ciambelle

Prima di ogni utilizzo, applicare con attenzione un sottile strato di olio da cucina sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, distribuendolo con un foglio di carta assorbente. Questo aiuterà a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e a impedire che le ciambelle si attacchino.

**PASSO 1:** Preparare l'impasto per le ciambelle.

**PASSO 2:** Collegare la macchina per mini ciambelle alla presa di corrente e accenderla. La spia luminosa si illuminerà di rosso, indicando che la macchina per mini ciambelle è accesa e si sta riscaldando.

**PASSO 3:** Preriscaldare la macchina per mini ciambelle per circa 2 minuti. La spia luminosa si spegnerà quando sarà stata raggiunta la temperatura richiesta.

**PASSO 4:** Aprire con cautela il coperchio utilizzando guanti da forno resistenti al calore.

**PASSO 5:** Versare una parte dell'impasto negli stampi per ciambelle sulla piastra di cottura inferiore antiaderente, quindi chiudere con cautela il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di impasto in ciascuno stampo e attendere che si distribuisca in modo uniforme prima di aggiungerne altro.

**PASSO 6:** Cuocere per 6–10 minuti o fino a doratura; controllare periodicamente aprendo con cautela il coperchio utilizzando guanti da forno resistenti al calore. Evitare di aprire la macchina per mini ciambelle prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, poiché questo impedirebbe alle ciambelle di lievitare. Se necessario, prolungare leggermente la cottura finché le ciambelle non raggiungono il grado di doratura desiderato.

**PASSO 7:** A cottura ultimata, utilizzare guanti da forno resistenti al calore per aprire con cautela il coperchio e rimuovere quindi le ciambelle con una spatola in plastica resistente al calore o in legno.

Quando si preparano più infornate di ciambelle, chiudere il coperchio dopo aver rimosso ogni infornata per mantenere il calore.

**PASSO 8:** Spegnerla la macchina per mini ciambelle e scollegarla dalla presa di corrente. Lasciare il coperchio aperto e attendere che si raffreddi.



**NOTA:** Non riempire eccessivamente la piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente; l'impasto si espanderà durante la cottura. Si consiglia di riempire gli stampi fino a  $\frac{2}{3}$  della loro capacità. Preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente prima di iniziare a cuocere. Durante l'uso, la spia rossa si accenderà e spegnerà ciclicamente per indicare che la macchina per mini ciambelle sta mantenendo la temperatura.



**ATTENZIONE:** Fare attenzione durante la cottura, poiché la macchina per mini ciambelle emetterà vapore.



**AVVERTENZA:** Durante l'uso la macchina per mini ciambelle e le piastre di cottura diventano molto calde; utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore per evitare lesioni.

## Conservazione

Prima di riporre la macchina per mini ciambelle in un luogo fresco e asciutto, assicurarsi che sia fredda, pulita e completamente asciutta. Non avvolgere mai il cavo troppo strettamente attorno alla macchina per mini ciambelle; avvolgilo senza stringerlo troppo per evitare danni.

## Specifiche

Codice prodotto: EK4698

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza: 550 W

# RICETTE



## Mini ciambelle

### Ingredienti

225 g di farina bianca  
112 g di zucchero  
1 uovo  
225 ml di latte  
4 cucchiaini di olio da cucina  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
½ cucchiaino di estratto di vaniglia

### Procedimento

In una ciotola, unire la farina, lo zucchero e il lievito per dolci. Formare una fontana al centro degli ingredienti e aggiungere il latte, l'uovo, l'estratto di vaniglia e l'olio da cucina. Mescolare accuratamente gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Preriscaldare la macchina per mini ciambelle e quindi riempire con cautela ciascuno stampo per ciambelle con l'impasto. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ¾. Chiudere la macchina per mini ciambelle e cuocere per 6–8 minuti o fino a quando le ciambelle saranno dorate. Verificare la cottura delle mini ciambelle con uno stuzzicadenti; se lo stuzzicadenti esce pulito, le mini ciambelle sono pronte. Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in plastica resistente al calore o in legno e lasciarle raffreddare su una griglia oppure servirle tiepide.

## Ciambelle glassate

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

### Glasse e coperture

#### Glassa cremosa

##### Ingredienti

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

##### Procedimento

Scaldare il burro in un pentolino finché non si è sciolto, quindi togliere dal fuoco. Incorporare lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato mescolando fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungere l'acqua, 1 cucchiaino alla volta, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Immergere le mini ciambelle nella glassa cremosa, cospargerle con zuccherini colorati (facoltativo) e disporle su una griglia finché la glassa non si sarà solidificata.

#### Glassa allo sciroppo d'acero

##### Ingredienti

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

##### Procedimento

Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola, quindi incorporare con una frusta l'estratto d'acero e il latte fino a ottenere una consistenza adatta a una glassa. Immergere le mini ciambelle nella glassa allo sciroppo d'acero, cospargerle con zuccherini colorati (facoltativo) e disporle su una griglia finché la glassa non si sarà solidificata.

## Glassa al cioccolato

### Ingredienti

175 g di zucchero a velo, setacciato  
2–2-2½ cucchiaini di latte  
2 cucchiaini di cacao in polvere  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

### Procedimento

Setacciare lo zucchero a velo e il cacao in polvere in una ciotola, quindi incorporare con una frusta l'estratto di vaniglia e il latte fino a ottenere una consistenza adatta a una glassa.  
Immergere le mini ciambelle nella glassa al cioccolato, cospargerle con zuccherini colorati (facoltativo) e disporle su una griglia finché la glassa non si sarà solidificata.

## Glassa alla vaniglia

### Ingredienti

300 g di zucchero a velo, setacciato  
56 g di burro fuso  
1–1½ cucchiaini di acqua calda  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

### Procedimento

Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola, quindi incorporare il burro fuso, l'estratto di vaniglia e l'acqua calda fino a ottenere una glassa.  
Ricoprire le mini ciambelle con la glassa alla vaniglia, cospargerle con zuccherini colorati (facoltativo) e disporle su una griglia a raffreddare.

## Copertura allo zucchero a velo

Mettere 400 g di zucchero a velo in un sacchetto di carta o in una ciotola. Aggiungere le mini ciambelle ancora calde nel sacchetto o nella ciotola e agitare delicatamente finché non saranno completamente ricoperte.

## Ciambelle al gelato

Gelato del gusto desiderato  
Zuccherini colorati (facoltativo)

### Procedimento

Tagliare le ciambelle a metà in orizzontale. Mettere un cucchiaino di gelato tra le due metà. Passare i bordi negli zuccherini colorati (facoltativo) e riporre in freezer oppure gustare subito.

## Matcha Ciambelle al

### Ingredienti

165 g di farina bianca  
75 g di zucchero semolato  
55 g di olio di cocco  
1 uovo grande  
235 ml di latte di mandorla  
¾ cucchiaino di lievito per dolci  
½ cucchiaino di polvere di matcha  
½ cucchiaino di estratto di vaniglia  
⅛ cucchiaino di sale marino  
⅓ di cucchiaino di noce moscata  
½ di cucchiaino di bicarbonato di sodio

### Procedimento

In una ciotola di medie dimensioni, mescolare l'olio di cocco, lo zucchero e l'uovo.

Setacciare il lievito per dolci, il bicarbonato di sodio, la polvere di matcha, la noce moscata e il sale, quindi mescolare per amalgamare. Aggiungere l'estratto di vaniglia e mescolare.

Iniziare ad aggiungere la farina e il latte, alternandoli, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Preriscaldare la macchina per mini ciambelle e quindi riempire con cautela ciascuno stampo per ciambelle con l'impasto. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ¾. Chiudere la macchina per mini ciambelle e cuocere per 6–8 minuti o fino a quando le ciambelle saranno dorate.

Verificare la cottura delle mini ciambelle con uno stuzzicadenti; se lo stuzzicadenti esce pulito, le mini ciambelle sono pronte.

Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in plastica resistente al calore o in legno e lasciarle raffreddare su una griglia oppure servirle tiepide.

## Al cioccolato Ciambelle

### Ingredienti

225 g di farina bianca  
112 g di zucchero  
112 g di cacao in polvere  
1 uovo  
50 ml di latte  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
2 cucchiaini di olio vegetale  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

### Procedimento

Mettere la farina, il lievito per dolci, lo zucchero e il cacao in polvere in una ciotola.

Formare una fontana al centro degli ingredienti e aggiungere il latte, l'uovo, l'estratto di vaniglia e l'olio.

Mescolare accuratamente gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Preriscaldare la macchina per mini ciambelle e quindi riempire con cautela ciascuno stampo per ciambelle con l'impasto. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ¾. Chiudere la macchina per mini ciambelle e cuocere per 6–8 minuti o fino a quando le ciambelle saranno dorate. Verificare la cottura delle mini ciambelle con uno stuzzicadenti; se lo stuzzicadenti esce pulito, le mini ciambelle sono pronte.

Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in plastica resistente al calore o in legno e lasciarle raffreddare su una griglia oppure servirle tiepide.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

## Konserwacja i utrzymanie

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub czynności konserwacyjnych odłącz mini wypiekacz do pączków od zasilania sieciowego i upewnij się, że całkowicie ostygł.

**KROK 1:** Przetrzyj górną i dolną obudowę mini wypiekacza do pączków miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.

**KROK 2:** Usuń przypieczone resztki jedzenia, nakładając na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wytrzyj je do czysta ręcznikiem papierowym. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń użyj nieściernej gąbki. Nigdy nie używaj silnych ani ściernych środków czyszczących oraz zmywaków podczas czyszczenia mini wypiekacza do pączków lub jego akcesoriów, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię urządzenia i akcesoriów.



**UWAGA:** Mini wypiekacz do pączków należy czyścić po każdym użyciu.

## Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego oczyść mini wypiekacz do pączków, postępując zgodnie z instrukcjami z rozdziału zatytułowanego „**Konserwacja i utrzymanie**”.



**UWAGA:** Podczas pierwszego użycia mini wypiekacza do pączków może wydobywać się niewielka ilość dymu lub zapachu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół mini wypiekacza do pączków.

## Użytkowanie mini wypiekacza do pączków

Przed każdym użyciem ostrożnie nanieś cienką warstwę oleju spożywczego na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą, wcierając go ręcznikiem papierowym. Pomoże to wydłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej i zapobiegnie przywieraniu pączków.

**KROK 1:** Przygotuj ciasto na pączki.

**KROK 2:** Podłącz mini wypiekacz do pączków do gniazda zasilania sieciowego i włącz go. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że mini wypiekacz do pączków jest włączony i nagrzewa się.

**KROK 3:** Nagrzewaj mini wypiekacz do pączków przez ok. 2 minuty. Gdy urządzenie osiągnie wymaganą temperaturę, lampka kontrolna zgaśnie.

**KROK 4:** Ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę.

**KROK 5:** Wlej część ciasta do wgłębień na pączki na dolnej płycie grzewczej z powłoką nieprzywierającą, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlewania, powoli nalewaj niewielką ilość ciasta do każdego wgłębienia i odczekaj, aż równomiernie się rozprowadzi, zanim dodasz kolejną porcję.

**KROK 6:** Piecz przez 6–10 minut lub do momentu, gdy pączki staną się złocistobrazowe; co pewien czas sprawdzaj, ostrożnie otwierając pokrywę przy użyciu rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę. Unikaj otwierania mini wypiekacza do pączków przed upływem 4 minut pieczenia, ponieważ może to uniemożliwić wyrośnięcie pączków. W razie potrzeby piecz pączki nieco dłużej, aż osiągną pożądany stopień zrumienienia.

**KROK 7:** Po zakończeniu pieczenia, używając rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę, ostrożnie otwórz pokrywę, a następnie wyjmij pączki za pomocą odpornej na wysoką temperaturę plastikowej lub drewnianej łyżki.

Przy wypiekaniu kilku partii pączków po wyjęciu każdej partii zamykaj pokrywę, aby utrzymać temperaturę.

**KROK 8:** Wyłącz mini wypiekacz do pączków i odłącz go od zasilania sieciowego. Pozostaw pokrywę otwartą i pozwól urządzeniu ostygnąć.



**UWAGA:** Nie przepelniaj dolnej płyty grzewczej z powłoką nieprzywierającą – ciasto zwiększa swoją objętość podczas pieczenia. Zaleca się wypełnianie wgłębień do 2/3 ich wysokości. Zawsze przed rozpoczęciem pieczenia wstępnie nagrzej płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą. Podczas pracy czerwona lampka kontrolna będzie się cyklicznie włączać i wyłączać, wskazując, że mini wypiekacz do pączków utrzymuje odpowiednią temperaturę.



**OSTROŻNIE:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas pieczenia; mini wypiekacz do pączków będzie wydzieliał parę.



**OSTRZEŻENIE:** Mini wypiekacz do pączków oraz płyty grzewcze bardzo się nagrzewają podczas pracy; zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć obrażeń.

## Przechowywanie

Przed odłożeniem mini wypiekacza do pączków w chłodne, suche miejsce upewnij się, że urządzenie jest wystudzone, czyste i suche.

Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół mini wypiekacza do pączków; owijaj go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

## Specyfikacja

Kod produktu: EK4698

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 550 W

# PRZEPISY



## Mini pączki

### Składniki

225 g mąki pszennej  
112 g cukru  
1 jajko  
225 ml mleka  
4 łyżki oleju spożywczego  
1 łyżka proszku do pieczenia  
½ łyżeczki esencji waniliowej

### Sposób przygotowania

Do miski do mieszaniny wsyp mąkę, cukier i proszek do pieczenia. Zrób zagłębienie pośrodku suchych składników i wlej mleko, wbij jajko oraz dodaj esencję waniliową i olej spożywczy. Dokładnie wymieszaj składniki, aby uzyskać gładkie ciasto. Wstępnie nagrzej mini wypiekacz do pączków, a następnie ostrożnie napełnij ciastem każde wgłębienie na pączki. Upewnij się, że każde wgłębienie jest wypełnione do ¾ jego wysokości. Zamknij mini wypiekacz do pączków i piecz przez 6–8 minut lub do momentu, gdy pączki staną się złocistobrązowe. Sprawdź, czy mini pączki są upieczone, wkluwając w nie wykałaczkę; jeżeli po wyjęciu wykałaczka jest czysta, mini pączki są gotowe. Ostrożnie wyjmij mini pączki za pomocą odpornej na wysoką temperaturę plastikowej lub drewnianej łopatką i odstaw do ostygnięcia na kratce lub podawaj na ciepło.

## Pączki lukrowane

Skorzystaj z przepisu na mini pączki i dodaj wybrany lukier lub inną polewę.

### Lukry i polewy

#### Kremowy lukier

##### Składniki

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

##### Sposób przygotowania

Podgrzej masło w rondelku, aż się rozpuści, a następnie zdejmij z ognia. Dodaj cukier puder i cukier waniliowy, a następnie mieszaj, aż masa będzie całkowicie gładka. Dodawaj wodę, po 1 łyżce na raz, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Zanurz mini pączki w kremowym lukrze, opcjonalnie posyp posypką i ułóż na kratce, aby lukier zastygł.

#### Lukier klonowy

##### Składniki

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

##### Sposób przygotowania

Przesiej cukier puder do miski, następnie ubijając całość, aż uzyskasz konsystencję lukru. Zanurz mini pączki w lukrze klonowym, opcjonalnie posyp je posypką i ułóż na kratce, aby lukier zastygł.

#### Czekoladowy lukier

##### Składniki

175 g przesianego cukru pudru  
2–2½ łyżki mleka  
2 łyżki kakao  
1 łyżeczka esencji waniliowej

##### Sposób przygotowania

Przesiej cukier puder i kakao do miski, następnie dodaj ubijając całość, aż uzyskasz konsystencję lukru. Zanurz mini pączki w czekoladowym lukrze, opcjonalnie posyp je posypką i ułóż na kratce, aby lukier zastygł.

## Lukier waniliowy

### Składniki

300 g przesianego cukru pudru  
56 g roztopionego masła  
1–1½ łyżki gorącej wody  
1 łyżeczka esencji waniliowej

### Sposób przygotowania

Przesiej cukier puder do miski, następnie dodaj roztopione masło, esencję waniliową i gorącą wodę, dokładnie mieszając do uzyskania gładkiego lukru. Obtocz mini pączki w lukrze waniliowym, opcjonalnie posyp je posypką i ułóż na kratce, aby ostygły.

## Posypka z cukru pudru

Wsyyp 400 g cukru pudru do papierowej torebki lub miski. Dodaj gorące mini pączki do torebki lub miski i delikatnie potrząsaj, aż będą równomiernie obtoczone.

## Pączki lodowe

Lody o wybranym smaku, według uznania

Kolorowa posypka (opcjonalnie)

### Sposób przygotowania

Przetnij pączki poziomo na pół. Na jedną połówkę nałóż łyżkę lodów i przykryj drugą połówką. Boki obtocz w posypce (opcjonalnie), a następnie zamroź lub podawaj od razu.

## Pączki matcha

### Składniki

165 g mąki pszennej  
75 g drobnego cukru  
55 g oleju kokosowego  
1 duże jajko  
235 ml mleka migdałowego  
¾ łyżeczki proszku do pieczenia  
½ łyżeczki sproszkowanej herbaty matcha  
½ łyżeczki esencji waniliowej  
¼ łyżeczki soli morskiej  
⅓ łyżeczki gałki muszkatołowej  
⅓ łyżeczki sody oczyszczonej

### Sposób przygotowania

W średniej misce wymieszaj olej kokosowy, cukier i jajko.

Przesiej do miski proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sproszkowaną herbatę matcha, gałkę muszkatołową i sól, a następnie wymieszaj, aby połączyć składniki. Dodaj esencję waniliową i ponownie wymieszaj.

Następnie zaczynaj stopniowo dodawać na przemian mąkę i mleko, mieszając, aż powstanie gładkie ciasto.

Wstępnie nagrzej mini wypiekacz do pączków, a następnie ostrożnie napełnij ciastem każde wgłębienie na pączki. Upewnij się, że każde wgłębienie jest wypełnione do ¾ jego wysokości. Zamknij mini wypiekacz do pączków i piecz przez 6–8 minut lub do momentu, gdy pączki staną się złocistobrązowe.

Sprawdź, czy mini pączki są upieczone, wkluwając w nie wykałaczkę; jeżeli po wyjęciu wykałaczką jest czysta, mini pączki są gotowe.

Ostrożnie wyjmij mini pączki za pomocą odpornej na wysoką temperaturę plastikowej lub drewnianej topatki i odstaw do ostygnięcia na kratce lub podawaj na ciepło.

## Czekoladowe pączki

### Składniki

225 g mąki pszennej  
112 g cukru  
112 g kakao  
1 jajko  
50 ml mleka  
1 łyżka proszku do pieczenia  
2 łyżeczki oleju roślinnego  
1 łyżeczka esencji waniliowej

### Sposób przygotowania

Wsyyp do miski do mieszania mąkę, proszek do pieczenia, cukier i kakao. Zrób zagłębienie pośrodku suchych składników i wlej mleko, wbij jajko oraz dodaj esencję waniliową i olej.

Dokładnie wymieszaj składniki, aby uzyskać gładkie ciasto.

Wstępnie nagrzej mini wypiekacz do pączków, a następnie ostrożnie napełnij ciastem każde wgłębienie na pączki. Upewnij się, że każde wgłębienie jest wypełnione do ¾ jego wysokości. Zamknij mini wypiekacz do pączków i piecz przez 6–8 minut lub do momentu, gdy pączki staną się złocistobrązowe.

Sprawdź, czy mini pączki są upieczone, wkluwając w nie wykałaczkę; jeżeli po wyjęciu wykałaczką jest czysta, mini pączki są gotowe.

Ostrożnie wyjmij mini pączki za pomocą odpornej na wysoką temperaturę plastikowej lub drewnianej topatki i odstaw do ostygnięcia na kratce lub podawaj na ciepło.

## GUARANTEE INFORMATION

Subject to the care and use being followed, the Giles & Posner guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months (UK customers) or 2 years (EU customers) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, go to [guarantee.upplc.com/giles-and-posner](http://guarantee.upplc.com/giles-and-posner) and register your product within 30 days of purchase (UK customers). To be eligible for the guarantee, please retain your proof of purchase (EU customers). For any further queries and information, visit [www.upplc.com/giles-posner](http://www.upplc.com/giles-posner).

## EU CUSTOMERS ONLY

**FR** | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour bénéficier de la garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**NL** | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor de garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**DE** | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Um Anspruch auf die Gewährleistung zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**ES** | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para poder usar la garantía, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**PT** | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para ser elegível para a garantia, guarde o seu comprovativo de compra. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**IT** | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per usufruire della garanzia, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, contattaci all'indirizzo [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**PL** | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Aby skorzystać z gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).



Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**MADE IN CHINA.**

©Giles & Posner trademark. All rights reserved.

CD040226/MD000000/V1