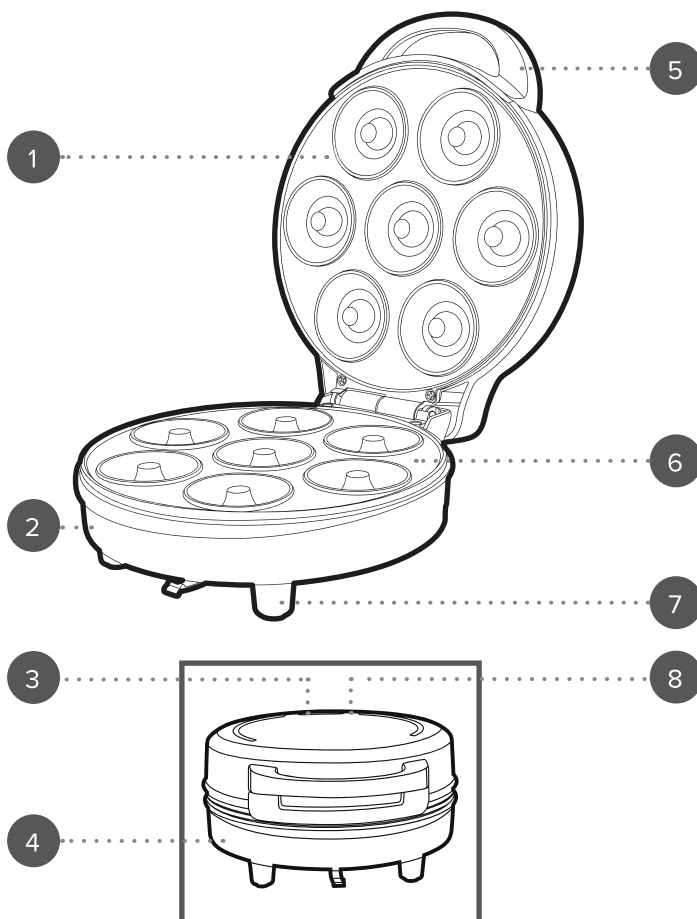


# Gebruikershandleiding

## Donutmaker



1. Bovenste behuizing
2. Onderste behuizing
3. Voedingsindicatielampje
4. Hoofddunit van de donutmaker

5. Handgreep
6. Bakplaten met antiaanbaklaag
7. Antislipvoetjes
8. Klaar-indicatielampje

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

## **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 de stekker in het stopcontact steekt.
- 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 onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- 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.

- 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.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bedienbaar systeem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- 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

### Verzorging en onderhoud

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

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

**STAP 3:** Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de donutmaker of de accessoires schoon te maken, omdat u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



**OPMERKING:** De donutmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

### Vóór het eerste gebruik



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

### De donutmaker gebruiken

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

**STAP 1:** Bereid het donutbeslag.

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

**STAP 3:** Open de deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen.

**STAP 4:** Schenk een deel van het beslag in het midden van de onderste bakvorm met antiaanbaklaag en sluit voorzichtig het deksel. Om morsen te voorkomen, giet u langzaam een

kleine hoeveelheid beslag in het midden van de plaat en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt.

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

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

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

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



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



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



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

### Tips

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

### Opbergen

Controleer of de donutmaker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de donutmaker, maar losjes, om schade te voorkomen.

### Specificaties

Productcode: PT6222

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 1000 W

# RECEPTEN



## Minidonuts

Ingrediënten

225 g bloem

112 g suiker

1 ei

225 ml melk

4 eetlepels bakolie

1 eetlepel bakpoeder

½ theelepel vanille-extract

### Bereiding

Doe de bloem, de suiker en het bakpoeder samen in een kom.

Maak een kuil in het midden van de ingrediënten en doe hier de melk, het ei, de vanille en de olie in.

Meng de ingrediënten grondig met een mixer tot een glad beslag.

Verwarm de donutmaker voor en vul elk donutvormpje voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor  $\frac{2}{3}$ . Sluit de donutmaker en wacht ongeveer 6–8 minuten of tot de donuts goudbruin zijn gebakken.

Controleer de minidonuts met een tandenstoker. Als deze er schoon uitkomt, zijn de minidonuts klaar.

Haal de minidonuts er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel. Laat ze afkoelen op een rooster of serveer ze warm.

## Geglazuurde donuts

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

### Glazuren en coatings

#### Romig glazuur

Ingrediënten

220 g poedersuiker

40 g boter

2 eetlepels heet water

2 theelepels vanillesuiker

### Bereiding

Smelt de boter in een steelpan en haal deze vervolgens van het vuur.

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

Voeg 1 eetlepel water per keer toe tot de gewenste consistentie is bereikt.

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

## Ahornglazuur

### Ingrediënten

400 g poedersuiker  
2 tot 2½ eetlepels melk  
½ theelepel ahornextract

### Bereiding

Zeef de poedersuiker in een kom en meng het ahornextract en de melk erdoor om de consistentie van glazuur te krijgen.

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

## Chocoladeglazuur

### Ingrediënten

175 g poedersuiker  
2 tot 2½ eetlepels melk  
2 eetlepels cacaopoeder  
1 theelepel vanille-extract

### Bereiding

Doe de poedersuiker en het cacaopoeder in een kom en meng het vanille-extract en de melk erdoor om de consistentie van glazuur te krijgen. Doop de donuts in de chocoladeglazuur, doe er strooisel overheen (optioneel) en leg ze op een rooster om uit te harden.

### Poedersuikercoating

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

## Geglazuurde donuts

Gebruik het recept voor donuts en voeg glazuur toe.

## Vanilleglazuur

### Ingrediënten

300 g gezeefde poedersuiker  
56 g boter, gesmolten  
1 tot 1½ eetlepel heet water  
1 theelepel vanille-extract  
Voedingskleurstoffen naar wens

### Bereiding

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

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

## IJsdonuts

IJs met een smaak naar wens  
Regenboogstrooisel (optioneel)

### Bereiding

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

## Matchadonuts

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

### Bereiding

Meng in een middelgrote kom de kokosolie, de suiker en het ei.

Zeef het bakpoeder, de baksoda, het matchapoeder, de nootmuskaat en het zout en meng de ingrediënten door elkaar. Voeg het vanille-extract toe en meng.

Voeg de bloem en melk afwisselend van elkaar toe en roer tot een glad beslag. Verwarm de donutmaker voor en vul elk donutvormpje voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor ⅔. Sluit de donutmaker en wacht ongeveer 5–8 minuten of tot de donuts goudbruin zijn gebakken.

Controleer de donuts met een tandenstoker. Als deze er schoon uitkomt, zijn de donuts klaar.

Haal de donuts er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel. Laat ze afkoelen op een rooster of serveer ze warm.

## Chocoladedonuts

### Ingrediënten

225 g bloem

112 g suiker

112 g cacaopoeder

1 ei

50 ml melk

1 eetlepel bakpoeder

2 eetlepels bakolie

1 theelepel vanille-extract

### Bereiding

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

Maak een kuil in het midden van de ingrediënten en doe hier de melk, het ei, de vanille en de olie in.

Meng de ingrediënten grondig tot een glad beslag.

Verwarm de donutmaker voor en vul elk donutvormpje voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor  $\frac{2}{3}$ . Sluit de donutmaker en wacht ongeveer 5–8 minuten of tot de donuts goudbruin zijn gebakken.

Controleer de donuts met een tandenstoker. Als deze er schoon uitkomt, zijn de donuts klaar.

Haal de donuts er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel. Laat ze afkoelen op een rooster of serveer ze warm.

CE

**Weggoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur**



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

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

**GEMAAKT IN CHINA.**

CD090524/MD000000/V1