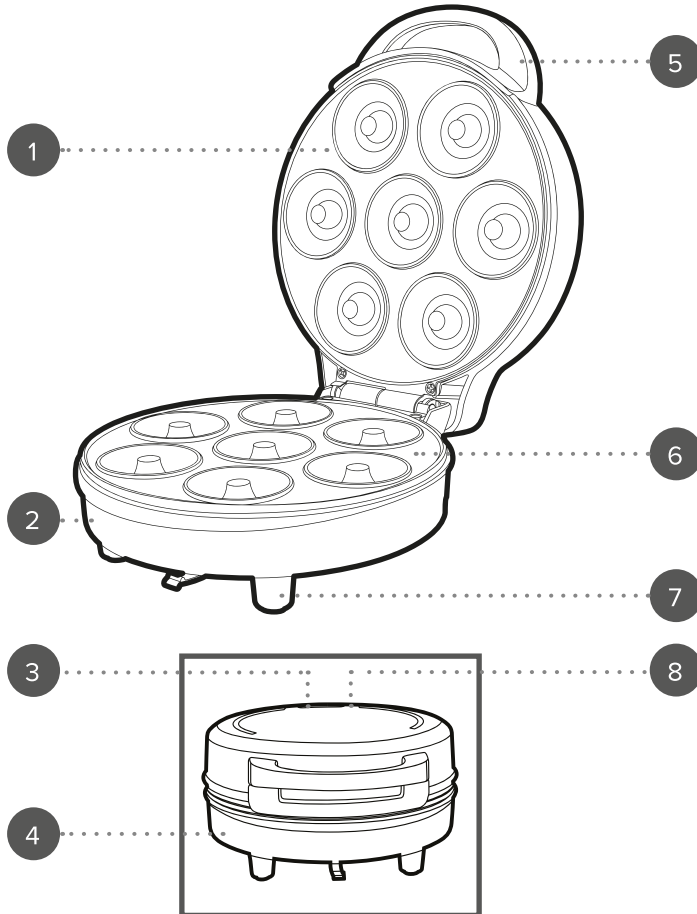


Manual do utilizador

Máquina de donuts



1. Compartimento superior
2. Compartimento inferior
3. Luz indicadora de alimentação
4. Unidade principal da máquina de donuts

5. Pega
6. Placas revestidas antiaderentes
7. Pés antiderrapantes
8. Luz indicadora de que está pronto

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 electricista 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 irradie 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.
- 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.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e assegure-se de que arrefeceu completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza,

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



CUIDADO: superfície quente – não toque na secção quente nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis

Cuidados e manutenção

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

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

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

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



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

Antes da primeira utilização



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

Utilizar a máquina de donuts

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

PASSO 1: prepare a massa para donuts.

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

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

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

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

PASSO 6: depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os donuts com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

Ao criar vários lotes de donuts, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.

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



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



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



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

Dicas e sugestões

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

Armazenamento

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

Especificações

Código do produto: PT6222

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 1000 W

RECEITAS



Mini donuts

Ingredientes

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

Método

Coloque a farinha, o açúcar e o fermento em pó juntos numa taça de mistura.

Crie um poço no centro dos ingredientes e adicione o leite, o ovo, a baunilha e o óleo.

Utilizando uma batedeira, misture bem os ingredientes para obter uma massa macia.

Pré-aqueça a máquina de donuts e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para donuts com massa. Certifique-se de que preenche cada poço a ¾ do total. Feche a máquina de donuts e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos ou até ficarem dourados.

Teste um mini donut com um palito. Se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos.

Remova cuidadosamente os mini donuts utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha ou sirva quente.

Donuts açucarados

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

Coberturas

Cobertura cremosa

Ingredientes

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

Método

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

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

Adicione uma colher de sopa de água de cada vez até obter a consistência pretendida.

Mergulhe os donuts na cobertura cremosa, adicione o granulado (opcional) e coloque-os num suporte tipo grelha para repousar.

Cobertura de ácer

Ingredientes

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

Método

Peneire o açúcar em pó para uma taça e, em seguida, misture o extrato de ácer e o leite para obter a consistência da cobertura.

Mergulhe os donuts na cobertura de ácer, adicione o granulado (opcional) e coloque-os num suporte tipo grelha para repousar.

Cobertura de chocolate

Ingredientes

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

Método

Peneire o açúcar em pó e o cacau em pó para uma taça e, em seguida, misture o extrato de baunilha e o leite para obter a consistência da cobertura.

Mergulhe os donuts na cobertura de chocolate, adicione o granulado (opcional) e coloque-os num suporte tipo grelha para repousar.

Cobertura de açúcar em pó

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

Donuts com cobertura glacé

Utilize a receita de mini donuts e adicione cobertura.

Cobertura de baunilha

Ingredientes

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

Método

Peneire o açúcar em pó para uma taça e, em seguida, misture a manteiga derretida, a essência de baunilha e a água quente para obter a cobertura. Adicione corante conforme desejado.

Mergulhe os donuts na cobertura de baunilha, adicione o granulado (opcional) e coloque-os num suporte tipo grelha para repousar.

Donuts com gelado

Gelado com sabor, conforme desejado
Granulado colorido (opcional)

Método

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

Donuts de matcha

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

Método

Numa taça média, misture o óleo de coco, o açúcar e o ovo.

Peneire o fermento em pó, o bicarbonato de sódio, o matcha em pó, a noz-moscada e o sal e misture. Adicione a essência de baunilha e misture.

Comece a adicionar a farinha e o leite de forma alternada até obter uma massa macia. Pré-aqueça a máquina de donuts e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para donuts com massa. Certifique-se de que preenche cada poço a ⅔ do total. Feche a máquina de donuts e deixe cozinhar durante cerca de 5 a 8 minutos ou até ficarem dourados.

Teste um donut com um palito. Se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos.

Remova cuidadosamente os donuts utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha ou sirva quente.

Donuts de chocolate

Ingredientes

225 g de farinha sem fermento

112 g de açúcar

112 g de cacau em pó

1 ovo

50 ml de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

2 colheres de sopa de óleo de cozinha

1 colher de chá de essência de baunilha

Método

Coloque a farinha, o fermento em pó, o açúcar e o cacau juntos numa taça de mistura.

Crie um poço no centro dos ingredientes e adicione o leite, o ovo, a baunilha e o óleo.

Misture bem os ingredientes até obter uma massa macia.

Pré-aqueça a máquina de donuts e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para donuts com massa.

Certifique-se de que preenche cada poço a $\frac{2}{3}$ do total.

Feche a máquina de donuts e deixe cozinhar durante cerca de 5 a 8 minutos ou até ficarem dourados.

Teste um donut com um palito. Se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos.

Remova cuidadosamente os donuts utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha ou sirva quente.



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



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

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

FABRICADO NA CHINA.

CD090524/MD000000/V1