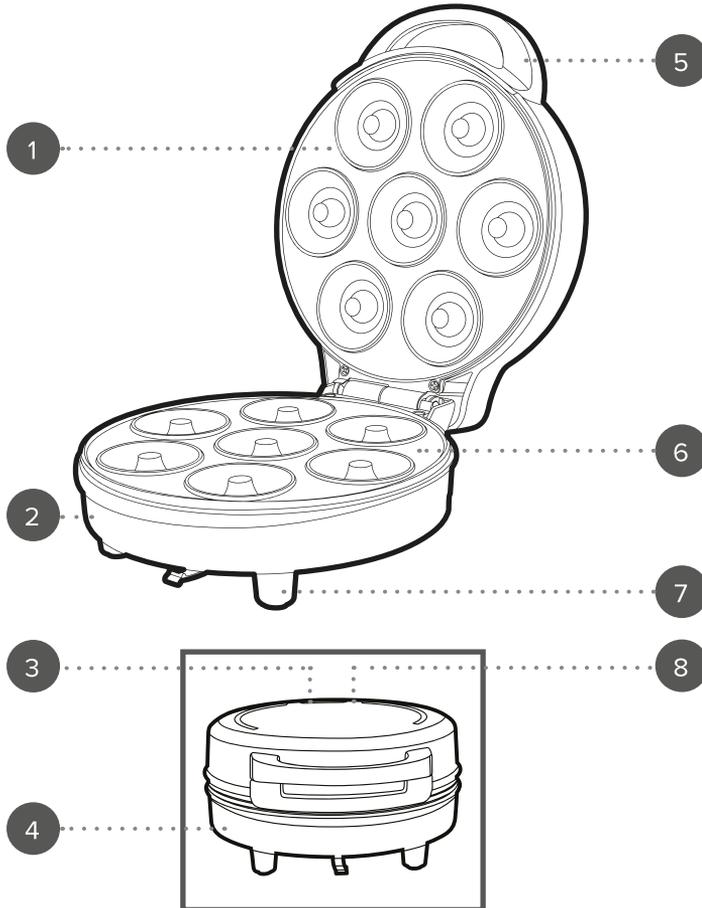


Manual de usuario

Aparato para preparar donuts



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

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 de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las 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 ni en otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- 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 aparato alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- 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.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y asegúrese de que se ha enfriado por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- 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.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- 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 dispositivo.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

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

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

PASO 3: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato para preparar donuts o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



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

Antes del primer uso



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

Uso del aparato para preparar donuts

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

PASO 1: Prepare la masa para donuts.

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

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

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

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

PASO 6: Una vez listos, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los donuts con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

Si va a preparar varias tandas de donuts, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

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



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



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



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

Consejos y sugerencias

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

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, compruebe que el aparato para preparar donuts esté frío, limpio y seco.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato para preparar donuts; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código de producto: PT6222

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 1000 W

RECETAS



Minidonuts

Ingredientes

225 g de harina común
112 g de azúcar
1 huevo
225 ml de leche
4 cucharadas de aceite para cocinar
1 cucharada de levadura en polvo
½ cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración

Coloque la harina, el azúcar y la levadura en polvo en un recipiente de mezcla.

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

Con una batidora, mezcle bien los ingredientes para obtener una masa suave.

Pre caliente el aparato para preparar donuts y, a continuación, llene cada hueco para donuts con la masa. Llene el ¾ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar donuts y déjelo hornear unos 6–8 minutos o hasta que se doren.

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

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

Donuts glaseados

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

Glaseados y recubrimientos

Glaseado cremoso

Ingredientes

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

Elaboración

Caliente la mantequilla en una cacerola hasta que se derrita y retírela del fuego.

Incorpore el azúcar glas y el azúcar de vainilla hasta que la mezcla sea uniforme.

Añada el agua por cucharadas hasta conseguir la consistencia deseada.

Pase los donuts por el glaseado cremoso, cúbralos con granas (opcional) y colóquelos en una rejilla para prepararlos.

Glaseado de arce

Ingredientes

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

Elaboración

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

Glaseado de chocolate

Ingredientes

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

Elaboración

Tamice el azúcar glas y el cacao en polvo en un recipiente. A continuación, incorpore la esencia de vainilla y la leche, y mezcle bien para que el glaseado tenga consistencia.

Pase los donuts por el glaseado de chocolate, cúbralos con granas (opcional) y colóquelos en una rejilla para prepararlos.

Recubrimiento de azúcar glas

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

Donuts con cobertura

Utilice la receta de los minidonuts y añada cobertura.

Cobertura de vainilla

Ingredientes

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

Elaboración

Tamice el azúcar glas en un recipiente y, a continuación, incorpore la mantequilla derretida, la esencia de vainilla y el agua caliente. Mezcle bien para que el glaseado tenga consistencia. Añada colorante alimenticio al gusto.

Recubra los donuts con la cobertura de vainilla, cúbralos con granas (opcional) y colóquelos en una rejilla para que se enfríen.

Donuts con helado

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

Elaboración

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

Donuts de matcha

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

Elaboración

En un recipiente mediano, mezcle el aceite de coco, el azúcar y el huevo.

Tamice la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, el matcha en polvo, la nuez moscada, la sal y mézclelo todo. Añada la esencia de vainilla y mezcle.

Comience a añadir la harina y la leche, alternando entre ellos hasta que formen una masa suave. Precaliente el aparato para preparar donuts y, a continuación, llene cada hueco para donuts con la masa. Llene el ¾ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar donuts y déjelo hornear unos 5–8 minutos o hasta que se doren.

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

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

Donuts de chocolate

Ingredientes

225 g de harina común

112 g de azúcar

112 g de cacao en polvo

1 huevo

50 ml de leche

1 cucharada de levadura en polvo

2 cucharadas de aceite para cocinar

1 cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración

Coloque la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el cacao en un recipiente de mezcla.

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

Mezcle bien los ingredientes hasta que formen una masa suave.

Pre caliente el aparato para preparar donuts y, a continuación, llene cada hueco para donuts con la masa. Llene el $\frac{2}{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar donuts y déjelo hornear unos 5–8 minutos o hasta que se doren.

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

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

CE

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

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 EN CHINA.

CD090524/MD000000/V1