

Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Technical specifications

Product	HOMEMATE Sandwich Maker
Model	HOM-DONUT
Heating Powe:	800 Watt
Frequency	50/60Hz
Voltage	220-240 V
How to use	Please read the instruction manual detail
Made in China	
Imported by	LEE KUAN CO., LTD.
Distributed by	VERASU GROUP CO., LTD. 83/7 Wireless Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330 Tel. +66 (0) 2838 8100 email: askverasu@verasu.com www.verasu.com

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!
Please read the Instruction manual detail before use.
DO NOT IMMERSE IN ANY LIQUID

*** The company reserves the right to change contents in this manual without prior notice.
The company is not responsible for any spelling error by the printing house. ***

HOMEMATE®

คู่มือการใช้งาน

เครื่องทำโดนัท รุ่น HOM-DONUT



เครื่องนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและโปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดการใช้งาน

เรียน ลูกค้าทุกท่าน

ขอบคุณสำหรับความไว้วางใจที่เลือกผลิตภัณฑ์เครื่องทำแซนวิช HOMEMATE นี้ กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนใช้งานครั้งแรก และเก็บรักษาคู่มือไว้เพื่อตรวจสอบข้อสงสัยในการใช้งานภายหลังต่อไป โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระแสไฟฟ้าบ้านตรงกับกระแสไฟเครื่องก่อนใช้งาน

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ผู้แทนจำหน่ายและผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดกับสินค้าในกรณีต่อไปนี้

- ผู้ใช้งานไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังในการใช้งานที่ระบุไว้ในคู่มือ
- การใช้เครื่องไม่ถูกวิธี
- กระแสไฟที่ใช้กับเครื่องไม่ถูกต้อง
- นำเครื่องไปใช้งานในลักษณะที่ไม่เหมาะสม
- นำเครื่องไปใช้งานผิดวัตถุประสงค์ของเครื่อง
- ไม่ดูแลรักษาเครื่องอย่างเหมาะสม
- มีการแก้ไขดัดแปลงเครื่องไปจากสภาพเดิมหรือซ่อมแซมเครื่องผิดวิธี
- ไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการใช้งานตามที่ระบุในคู่มือ
- กรณีนอกเหนืออื่นๆ ที่อาจพบเพิ่มเติม

ข้อปฏิบัติสำคัญเพื่อความปลอดภัย

1. ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ตรวจสอบสภาพเครื่องและสายไฟอย่างละเอียดว่าอยู่ในสภาพสมบูรณ์เสมอ
2. เพื่อป้องกันกระแสไฟฟ้าช็อต ห้ามจุ่มส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่องลงในน้ำหรือของเหลวเด็ดขาด อาทิ สายไฟ ปลั๊ก และตัวเครื่อง
3. ห้ามใช้งานเครื่องในกรณีดังต่อไปนี้
 - 3.1. หากสายไฟหรือปลั๊กเสียหายหรือชำรุด
 - 3.2. เครื่องทำงานผิดปกติ ถอดปลั๊กและหยุดใช้งานทันที ห้ามเปิดให้เครื่องทำงานต่อ
 - 3.3. เครื่องตกกระแทกพื้นหรือเครื่องมีความเสียหายด้านใดก็ตาม ส่งเครื่องเข้ารับการตรวจสอบหรือซ่อมแซมที่ศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่ายโดยตรงเท่านั้น
4. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ หากจำเป็นต้องย้ายเครื่องขณะที่อบขนมหรือมีของเหลวร้อนอื่นๆ
5. อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ใช้ดูแล เพื่อความปลอดภัยควรดึงปลั๊กไฟออก
6. ไม่ควรปล่อยให้เด็กใช้เครื่องตามลำพังหรือเล่นใกล้เครื่องโดยไม่มีผู้ใช้ดูแลเพื่อป้องกันการนำเครื่องไปเล่นผิดประเภทจนเกิดอันตราย
7. ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ห้ามจับผนังเครื่องและแผ่นพิมพ์อบขนมให้จับที่มือจับเท่านั้น
8. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กไฟเรียบร้อยแล้วก่อนเคลื่อนย้ายเครื่อง เมื่อไม่ใช้งาน และก่อนทำความสะอาด
9. รอให้เครื่องเย็นลงก่อนทุกครั้งก่อนการทำความสะอาดหรือนำไปเก็บ
10. ห้ามใช้เครื่องใกล้กับผ้าปูโต๊ะ ผ้าต่างๆ และวัสดุติดไฟง่าย วางเครื่องบนพื้นผิวที่ทนความร้อน (พื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน ให้วางเครื่องบนแผ่นรองความร้อน)
11. ระวัง! ไม่ปล่อยให้สายไฟเครื่องห้อยแขวนตามขอบมุมโต๊ะหรือเคาน์เตอร์หรือสัมผัสกับพื้นผิวที่มีความร้อน
12. ห้ามวางเครื่องบนหรือใกล้แหล่งความร้อนทุกชนิด อาทิ เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาอบ
13. ขณะถอดปลั๊กไฟให้จับที่หัวปลั๊กห้ามจับที่สายไฟ

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
Doughnuts not risen or are not brown on top	• The Doughnut maker not hot enough	• Preheat for 5 minutes before use.
	• Too much milk added	• Follow either metric or imperial measures-do not mix quality.
	• Too little batter used	• Fill the wells to the top with batter.
	• Baking powder not active	• Check the expiry date of the baking powder.
	• Batter over mixed	• The batter does not need to be beaten stir ingredients together gently until smooth.
Doughnuts too brown	• Over baking/cooking	• Most doughnuts bake/cook in only 2 minutes use a kitchen timer.
Doughnuts sticking or are difficult to remove	• Doughnuts baking plates is dirty	• Unplug the doughnut maker and clean plates according to instruction below. Lightly greasing the baking plates before use.

Cleaning and Care

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the baking plates open.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Clean the outside of the appliance with a soft, slightly damp cloth only.
- The non-stick coating can be cleaned with a soft damp cloth or a soft brush.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.

Short Cord Instruction

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a long extension cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- Wind up or restore the power cord to the storage compartment only after the doughnut maker has cooled down completely.

Before First Use

- Before using for the first time, the baking surfaces should be cleaned with a moist cloth.
- We recommend lightly greasing the baking surfaces when using for the first time.
- You may notice a slight smoking or odor after plugging in your new doughnut maker. This is normal with many heating appliances and will not occur again.
- As for the safe reason, the first doughnuts should not be eaten.
- The ingredients such as butter, margarine, eggs, milk, etc. should be close to the same temperature. For this reason it is advisable to keep the ingredients at room temperature for some time before using them. This way you keep the dough from clogging and developing spots when making doughnut.

How to Use

1. Set up doughnut maker on flat, firm countertop surface away from the edge and away from wall or rear of counter.
2. Unwind power cord and plug into nearby outlet.
3. Lightly oil the both side of the baking surfaces.
4. Close the lid cover and prepare batter while the machine is preheating.
5. The red indicator light up when you plug in. After about 5 minutes of this warming up time, the red light will go off, meaning that the optimal temperature is reached. Now it's ready to bake.
6. Open the lid cover with caution using handle only as the baking surfaces and the housing surfaces become extremely hot. Then use a measuring cup or spoon. Pour the batter in to bottom of the baking surfaces. Close the lid cover.
7. The baking time is very between 2 - 3 minutes depending on each recipe.
8. Open the lid cover. Remove the baked doughnut with a silicone or wooden utensil. Do not use metal utensil, metal forks or knives to remove the doughnut since these will scratch and damage the non-stick coating.
9. For more doughnut repeat steps 6-8.
10. If the doughnuts is leave to be served, just re-heat the doughnuts in the microwave oven on High (700 - 800 w) for 10 - 15 seconds.
11. When finished baking, unplug the machine and allow to cool before moving or cleaning.
12. The power cord can be wrapped around the storage tabs at the bottom of the unit.

14. เครื่องนี้มิได้ออกแบบมาสำหรับเด็กหรือผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติหรือขาดความรู้ความเข้าใจใช้งานเครื่องนี้ เว้นแต่จะมีผู้ใช้ดูแลอย่างใกล้ชิด และให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องในวิธีที่ปลอดภัย
15. ห้ามใช้แปรงขนแข็ง หยาบ และน้ำยาที่กัดกร่อน ในการทำความสะอาดเครื่อง
16. ใช้งานตามที่ระบุในคู่มือเท่านั้น การใช้งานผิดประเภทอาจเกิดอันตรายต่อผู้ใช้งานและเกิดความเสียหายต่อเครื่องได้
17. ไม่ใช้งานเครื่องนอกอาคารหรือกลางแจ้ง ต้องใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น
18. เครื่องนี้ผลิตขึ้นสำหรับใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ห้ามใช้ในเชิงพาณิชย์

คำแนะนำเกี่ยวกับสายไฟ

- สายไฟเส้นนี้ไว้เพื่อลดความเสี่ยงที่อาจเกิดจากการพันกัน
- หากใช้กับปลั๊กพ่วงไม่ได้รับมาตรฐานและสายไฟยาวอาจนำอันตรายมาสู่ผู้ใช้งานหรือต่อเด็กได้ โดยเด็กอาจดึงสายไฟ และหากวางสายไฟไว้ไม่เรียบร้อยอาจสะดุดล้มได้
- อย่าใช้เครื่องเด็ดขาด หากสายไฟหรือปลั๊กมีความเสียหาย ต้องนำเครื่องมาที่ศูนย์บริการ เพื่อรับการตรวจสอบและแก้ไข

ข้อควรระวัง: ถ้าสายไฟของเครื่องม้วนอยู่ที่เก็บสายใต้เครื่อง ควรจะต้องคลายสายออกจากใต้เครื่องให้หมดก่อนจึงใช้งาน และจะม้วนกลับเข้าไปต่อเมื่อเครื่องเย็นสนิทลงแล้ว

ก่อนการใช้เครื่องครั้งแรก

- ทำความสะอาดตัวเครื่องและแผ่นพิมพ์ทั้งด้านบนและล่างด้วยผ้าเนื้อนุ่มสะอาดชุบน้ำบิดหมาด และเช็ดด้วยผ้าแห้งสะอาดตามทันที
- แนะนำให้ทาน้ำมันพืชบาง ๆ บนพิมพ์ทั้งด้านบนและล่าง
- ในการใช้เครื่องครั้งแรก ๆ ผู้ใช้อาจสังเกตเห็นควันหรือได้กลิ่นเล็กน้อย ซึ่งจะค่อย ๆ หายไป ซึ่งเป็นลักษณะปกติของเครื่องใหม่
- เพื่อความปลอดภัยสูงสุด โดนัทที่อบเสร็จในครั้งแรก ไม่ควรนำมารับประทาน
- หากต้องการให้สีขนมเกรียมสวยเสมอกัน ในกรณีที่ผสมแป้งโดนัทเอง ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในการผสมแป้งเช่น เนย ไข่ นม และอื่น ๆ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากันหมด หรือหากใช้ส่วนผสมที่เก็บไว้ในช่องแช่แข็งหรือแช่เย็นแนะนำให้วางไว้ที่อุณหภูมิห้องก่อนที่จะใช้

ขั้นตอนการใช้งาน

1. ตั้งวางเครื่องเพื่อใช้งานบนพื้นที่มีผิวเรียบตรงและทนความร้อน
2. คลายสายไฟออกและเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบที่ผนัง
3. เปิดฝาเครื่องและทาน้ำมันพืชบาง ๆ บนพิมพ์โดนัททั้งด้านบนและล่าง
4. ปิดฝาเครื่อง สัญญาณไฟที่เครื่องจะติดขึ้นประมาณ 5 นาที และจะดับเองอัตโนมัติ ท่านอาจใช้ช่วงเวลาขณะที่รอสัญญาณไฟแดงดับเตรียมส่วนผสม
5. เมื่อสัญญาณไฟดับลง แสดงว่าเครื่องร้อนพร้อมใช้งาน ให้ตักส่วนผสมใส่ลงในพิมพ์แต่ละช่องอย่างระมัดระวัง ไม่ให้เลอะออกมานอกพิมพ์
6. ปิดฝา เครื่องจะใช้เวลาอบโดนัทโดยประมาณครั้งละ 2 - 3 นาที ทั้งนี้เวลาอาจเร็วหรือช้ากว่าปกติเล็กน้อยขึ้นอยู่กับสูตรที่ใช้

7. เปิดฝา โดนัทที่อบเสร็จจะมีสีเหลืองทอง นำโดนัทออกจากพิมพ์ด้วยความระมัดระวังไม่ให้พิมพ์มีรอยขีดข่วน แนะนำให้ใช้อุปกรณ์ที่ทำจากไม้หรือซิลิโคนทนความร้อนเท่านั้นเพื่อถนอมผิวเคลือบกันติดพิมพ์ขนม อย่าใช้อุปกรณ์โลหะ เช่น ส้อมหรือมีด เพราะอาจเกิดความเสียหายต่อผิวเคลือบกันติด
8. หากต้องการอบโดนัทต่อเนื่องเพิ่มอีก ทำซ้ำขั้นตอนที่ 5 – 7
9. สามารถนำโดนัทไปอุ่นในเตาไมโครเวฟได้ โดยวางโดนัทบนกระดาษทิชชู และใช้ทิชชูอีกแผ่นปิดคลุมไว้ ใช้ไฟ High (700 - 800 วัตต์) ประมาณ 10-15 วินาที เท่านั้น
10. หากโดนัทที่ได้ มีสีผิวด้านบนไม่เหลืองสวย ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำในตารางวิธีแก้ปัญหาด้านล่าง
11. เมื่ออบเสร็จแล้วถอดปลั๊กเครื่องทำโดนัท และปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นลงก่อนเคลื่อนย้ายหรือก่อนการทำความสะอาดเครื่อง
12. การจับเก็บสายไฟ สามารถพับเก็บไว้ที่ฐานด้านล่างของตัวเครื่อง และต้องมั่นใจว่าเครื่องเย็นสนิทแล้วก่อนเก็บสายไฟ

สาเหตุของการอบโดนัทที่ได้ผลไม่เป็นที่น่าพอใจ

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้
เนื้อโดนัทไม่ขึ้นฟูหรือผิวของโดนัทด้านบนไม่เหลืองสวย	• เครื่องยังไม่ร้อนพอ	• เปิดสวิตช์อุ่นเครื่องให้ร้อน 5 นาทีก่อนใส่ส่วนผสม
	• ใส่ส่วนผสมมากเกินไป	• ใช้ถ้วยตวงในการตวงส่วนผสม อย่าใช้วิธีประมาณเอา
	• ใส่ส่วนผสมแบ่งโดนัทลง หลุมพิมพ์น้อยเกินไป	• ใส่ส่วนผสมให้เต็มหลุมพิมพ์
	• ผงฟูเสื่อมประสิทธิภาพ	• ตรวจสอบวันหมดอายุของผงฟู
	• ส่วนผสมของแป้งถูกคนตีให้เข้ากันแรงเกินไป	• คนส่วนผสมเบาๆ จนเป็นเนื้อเดียวกัน
เนื้อโดนัทสีเข้มเกินไป	• ใช้เวลาอบนานเกินไป	• โดนัทสูตรต่างๆ มักใช้เวลาอบประมาณ 2 นาทีเท่านั้น
เนื้อโดนัทเหนียวมาก ตักออกจากหลุมพิมพ์ยาก	• หลุมพิมพ์สกปรก	• ถอดปลั๊กและปฏิบัติตามขั้นตอนการทำความสะอาดเครื่อง ก่อนใช้งานทา น้ำมันพืชบนหลุมพิมพ์บางๆ

Dear Customer,

Thank you and congratulations for choosing HOMEMATE Donut Maker. Before using the appliance, please read the following instructions carefully. Connection to the mains supply. The appliance should only be connected to an earthed socket and make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.

Important Safety Instruction

1. Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
2. To prevent against electrical hazards, do not immerse cord, plug or the doughnut maker in water or other liquid. Warranty will not cover in case of electric shock, fire, injury etc.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
4. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
5. Do not use the appliance for other than intended use.
6. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
7. When operating, the non-stick plate surfaces and the lid become very hot. Open the lid using handles only.
8. Unplug the appliance from electrical outlet as soon as you have finished using it and before cleaning it.
9. Always remove the plug from the wall socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning and handling.
10. Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or other inflammable materials.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces. Place the appliance on a heat-resistant surface clear of any obstructions.
12. Do not place the doughnut maker on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Never unplug by pulling the cord.
14. This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
15. Do not use abrasive, harsh cleaning solutions or hard brushes for cleaning.
16. Do not use outdoors.
17. This appliance is for household use only and not for commercial applications.

HOMEMATE®

Instruction Manual

Donut Maker

Model: HOM-DONUT



THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Please read the instruction manual detail before use and keep for future reference.

ขั้นตอนความสะอาดเครื่อง

1. ถอดปลั๊กไฟออก ก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง
2. หลังจากใช้งานเสร็จ รอให้เครื่องคลายความร้อนลง การทำความสะอาดในขณะที่เครื่องยังอุ่น ๆ อยู่จะทำให้ได้ง่าย ใช้ทิชชูหรือผ้าเปียกบิดหมาดเช็ดหลุมพิมพ์ ระวังมือสัมผัสโดนส่วนที่ยังมีความร้อนอยู่
3. หากเนื้อแป้งติดทำความสะอาดยาก ให้ใช้ผงโซดาไบคาร์บอเนตและน้ำเช็ดลงบนคราบที่ติดแน่น จากนั้นใช้ทิชชูหรือผ้าเปียกบิดหมาดเช็ดออกอีกครั้ง
4. ทำความสะอาดผนังเครื่องด้านนอกโดยใช้ผ้าบิดหมาดเช็ดเท่านั้น ห้ามใช้วัสดุที่มีพื้นผิวหยาบหรือแปรงขัดเด็ดขาด

- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำเพื่อทำความสะอาดโดยเด็ดขาด
- สิ่งสำคัญที่ต้องระวังอย่างมากกับพื้นผิวเคลือบกันติดในหลุมโดนัท อย่าขีดขีดด้วยของมีคมเด็ดขาด

การกำจัดเครื่องเพื่อสภาพแวดล้อม



เมื่อเครื่องใช้นี้หมดอายุการใช้งานแล้ว ห้ามนำเครื่องทั้งรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป ควรนำไปทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (ถังรีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมที่ดี

ข้อมูลจำเพาะของเครื่อง

ประเภทสินค้า	เครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
ชนิดสินค้า	เครื่องอบโดนัท
ยี่ห้อ	HOMEMATE
รุ่นสินค้า	HOM-DONUT
กำลังไฟ (ความร้อน)	800 วัตต์
กระแสไฟ	220-240 โวลต์ 50/60 เฮิร์ตซ์
วิธีใช้	ดูคู่มือประกอบ
ข้อแนะนำ/คำเตือน	เพื่อความปลอดภัยก่อนการใช้งานควรศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด
ประเทศผู้ผลิต	สาธารณรัฐประชาชนจีน
นำเข้าโดย	บริษัท ลี กวน จำกัด
จัดจำหน่ายโดย	บริษัท วีรสู กรุ๊ป จำกัด
	83/7 ถนนวิทยุ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
	โทรศัพท์: 0-2838-8100
	email: askverasu@verasu.com
	www.verasu.com

ศูนย์บริการซ่อมและอะไหล่	3456/1 (ตั้งอยู่ด้านหลังวีรสู สาขาลาดพร้าว
	ปากซอยลาดพร้าว 134) ถ.ลาดพร้าว บางกะปิ กรุงเทพฯ 10240
	โทรศัพท์: 0-2838- 8120

สินค้านี้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
THIS PRODUCT IS FOR NORMAL HOUSEHOLD USE ONLY!

*** บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาในคู่มือนี้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
รวมทั้งไม่รับผิดชอบต่อข้อผิดพลาด อันเนื่องมาจากการพิมพ์ ***

โดนัทเคลือบไอซิ่ง

ส่วนผสม		
แป้งสาลีอเนกประสงค์	200	กรัม (2 ถ้วยตวง)
ผงฟู	2	กรัม (3/4 ช้อนชา)
เนยสดอ่อนตัว	150	กรัม (2/3 ถ้วยตวง)
น้ำตาลทราย	120	กรัม (2/3 ถ้วยตวง)
ไข่ไก่	110	กรัม (2 ฟอง)
โยเกิร์ตธรรมชาติ	1/4	ถ้วยตวง
กลิ่นนมเนย	1/2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ใส่เนยสด น้ำตาลทราย ไข่ไก่ โยเกิร์ต และกลิ่นนมเนย ลงในโถเครื่องผสมอาหาร (Food Processor) ใช้ใบมีดสับปั่นส่วนผสมให้เข้ากันดี
3. ใส่แป้งลงตะล่อม โดยแบ่งใส่ทีละครึ่ง ในโถเครื่องผสมอาหาร (Food Processor)
4. ทาพิมพ์ทั้งบนและล่างให้ทั่วบางๆ ด้วยน้ำมันพืช
5. อุ่นเครื่องโดนัท สังเกตสัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น รอสัญญาณไฟสีแดงดับ เครื่องพร้อมอบแล้ว
6. ตักแป้งหยอดในพิมพ์หลุมละประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ อบประมาณ 1 1/2 – 2 นาที หรือจนสุกดี เสิร์ฟทันที

หมายเหตุ สูตรนี้ได้ประมาณ 20 ชิ้น

ส่วนผสมหน้าไอซิ่งเคลือบ

น้ำตาลไอซิ่ง	118	กรัม (1ถ้วยตวง)
นมสด	2 - 3	ช้อนโต๊ะ
สีผสมอาหาร เช่น		
สีแดงสตรอเบอร์รี่ และกลิ่นสตรอเบอร์รี่		
สีเขียว และกลิ่นมะนาว		
หน้าช็อกโกแลต เพิ่มผงโกโก้ 1 ช้อนโต๊ะ		

วิธีทำ

1. อุ่นนมในเตาไมโครเวฟ ใช้ไฟ High (800-900 วัตต์) เวลา 20- 30 วินาที (ต้องอุ่นให้เดือด)
2. ค่อยๆ ใส่เนยเคี้ยวที่ละลายลงในไอซิ่ง คนด้วยตะกร้อ ระหว่างนี้หยดสีและกลิ่นลง คนไปด้วย พอน้ำตาลไอซิ่งเหลวเล็กน้อย ให้นำโดนัทที่อบที่เย็นสนิทแล้ว มาชุบน้ำตาลไอซิ่งและโรยด้วยเม็ดสีต่างๆ หรือช็อกโกแลต ทิ้งไว้ให้แห้ง

หมายเหตุ

- นมสดที่ใช้ในการผสมน้ำตาลไอซิ่งควรเป็นนมเคี้ยว หรือร้อนจัด ถ้าใช้นมเย็นธรรมดาจะทำให้หน้าโดนัทไม่แห้ง
- โดนัทที่จะเคลือบไอซิ่ง หรือช็อกโกแลต จะต้องให้โดนัทเย็นสนิทก่อน อย่าเคลือบขณะยังร้อนหรือ อุ่นเป็นอันขาด แต่หน้าที่จะเคลือบควรจะต้องอุ่นๆช่วยให้แห้งเร็ว และมีความสม่ำเสมอ
- โดนัทที่จะคลุกน้ำตาลไอซิ่ง หรือน้ำตาลทราย ควรคลุกในขณะที่ยังร้อน ถ้าโดนัทเย็นจะคลุกน้ำตาลไม่ติด
- โดนัทคลุกมะพร้าว ให้ทาผิวของโดนัทด้วยน้ำเชื่อมโดยใช้อัตราส่วนน้ำ 1 ส่วน : น้ำตาล 2 ส่วน แล้วตั้งไฟหรือเข้าเตาไมโครเวฟให้น้ำตาลละลาย นำไปทาหน้าโดนัท แล้วจึงคลุกด้วยมะพร้าวอบแห้ง

โดนัทวานิลลา

ส่วนผสม		
แป้งสาลีอเนกประสงค์	250	กรัม (2 1/2 ถ้วยตวง)
แป้งข้าวโพด	55	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
ผงฟู	6	กรัม (2 ช้อนชา)
เนยสด	227	กรัม (1 ถ้วยตวง)
น้ำตาลทราย	180	กรัม (1 ถ้วยตวง)
ไข่ไก่	330	กรัม (6 ฟอง)
นมสด	125	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
นมข้นหวาน	35	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
กลิ่นวานิลลา	5	กรัม (1 ช้อนชา)

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้งสองชนิด และผงฟู เข้าด้วยกันพักไว้ / อีกโหลหนึ่งผสมนมสด นมข้นหวาน และกลิ่นวานิลลา พักไว้
2. ตีเนยสดด้วยเครื่องตีไ้ระดับความเร็วปานกลาง เติมน้ำตาลทราย ตีจนฟูขาว แล้วเติมไข่ทีละฟอง ตีให้เข้ากัน
3. แบ่งส่วนผสมแป้ง เป็น 2 ส่วน ใส่สลับกับส่วนผสมนม ตะล่อมพอเข้ากันด้วยเครื่องระดับความเร็วต่ำสุด โดยขึ้นต้นด้วยแป้งจบด้วยแป้ง
4. ทาพิมพ์ทั้งบนและล่างให้ทั่วบางๆ ด้วยน้ำมันพืช
- 5.อุ่นเครื่องโดนัท สังเกตสัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น รอสัญญาณไฟสีแดงดับ เครื่องพร้อมอบแล้ว
6. ตักแป้งหยอดในพิมพ์ อบประมาณ 1 1/2 – 2 นาที หรือจนสุกดี เสิร์ฟทันที

หมายเหตุ หยอดแป้ง 105 กรัม/พิมพ์ จะอบได้ประมาณ 11 ครั้ง

โดนัทเค้ก

ส่วนผสม		
แป้งสาลีอเนกประสงค์	150	กรัม (1 1/2 ถ้วยตวง)
ผงฟู	12	กรัม (4 ช้อนชา)
เกลือป่น	1	กรัม (1/4 ช้อนชา)
ไข่ไก่	110	กรัม (2 ฟอง)
น้ำตาลทราย	90	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
นมสด	125	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
น้ำมันพืช	55	กรัม (1/4 ถ้วยตวง)
กลิ่นวานิลลา	5	กรัม (1 ช้อนชา)

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือป่น เข้าด้วยกัน พักไว้ อีกโหลหนึ่งผสมนมสด น้ำมันพืช และกลิ่นวานิลลา พักไว้
2. ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายด้วยเครื่องตีไ้ระดับความเร็วสูงสุด ให้ขึ้นฟูและเนียน ฟองอากาศละเอียด
3. แบ่งส่วนผสมแป้งและนม เป็น 2 และ 1 ส่วนตามลำดับ ใส่สลับกันจนส่วนผสมหมด ตะล่อมพอเข้ากัน ด้วยเครื่องระดับความเร็วต่ำสุด โดยขึ้นต้นด้วยแป้งจบด้วยแป้ง
4. ทาพิมพ์ทั้งบนและล่างให้ทั่วบางๆ ด้วยน้ำมันพืช
- 5.อุ่นเครื่องโดนัท สังเกตสัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น รอสัญญาณไฟสีแดงดับ เครื่องพร้อมอบแล้ว
6. ตักแป้งหยอดในพิมพ์ อบประมาณ 1 1/2 – 2 นาที หรือจนสุกดี เสิร์ฟทันที

หมายเหตุ หยอดแป้ง 75 กรัม/พิมพ์ จะอบได้ประมาณ 5 ครั้ง หรือ 35 ชิ้น

โดนัทบราวนี่

ส่วนผสม		
แป้งสาลีอเนกประสงค์	65	กรัม (2/3 ถ้วยตวง)
ผงฟู	1	กรัม (1/2 ช้อนชา)
เกลือป่น	1	กรัม (1/4 ช้อนชา)
เนยสดละลาย	114	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
ผงโกโก้	20	กรัม (6 ช้อนโต๊ะ)
น้ำตาลทราย	135	กรัม (3/4 ถ้วยตวง)
ไข่ไก่	110	กรัม (2 ฟอง)
นมสด	24	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วสับหยาบ	60	กรัม (1/2 ถ้วยตวง) (แบ่งเป็น 2 ส่วน)

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู และ เกลือป่น เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ใช้ส้อมคนเนยละลาย และผงโกโก้ให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำตาลทราย ไข่ไก่ นมสด ท้ายสุดตะล่อมแป้ง และเม็ดมะม่วงปริมาณครึ่งหนึ่งลง คนให้เข้ากัน
3. ทาพิมพ์ทั้งบนและล่างให้ทั่วบางๆ ด้วยน้ำมันพืช
- 4.อุ่นเครื่องโดนัท สังเกตสัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น รอสัญญาณไฟสีแดงดับ เครื่องพร้อมอบแล้ว
5. ตักแป้งบราวนี่หยอดในพิมพ์ แล้วโรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ก่อนอบ
6. อบประมาณ 1 1/2 – 2 นาที หรือจนสุกดี เสิร์ฟทันที

หมายเหตุ หยอดแป้ง 100 กรัม/พิมพ์ จะอบได้ประมาณ 5 ครั้ง หรือ 35 ชิ้น

โดนัทช็อกโกแลต

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	135	กรัม (1 1/2 ถ้วยตวง)
แป้งท้าวยาม่อม	28	กรัม (3 ช้อนโต๊ะ)
ผงโกโก้	15	กรัม (1/4 ถ้วยตวง)
ผงฟู	6	กรัม (2 ช้อนชา)
เกลือป่น	1	กรัม (1/4 ช้อนชา)
เนยสด	114	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
น้ำตาลทราย	135	กรัม (3/4 ถ้วยตวง)
ไข่ไก่	110	กรัม (2 ฟอง)
นมสด	125	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
กลิ่นวานิลลา	2.5	กรัม (1/2 ช้อนชา)

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้ง 2 ชนิด ผงโกโก้ ผงฟู เกลือป่น เข้าด้วยกัน พักไว้ / อีกโถหนึ่ง ผสมนมสดและกลิ่นวานิลลา พักไว้
2. ตีเนยสดด้วยเครื่องตีไช่ระดับความเร็วปานกลาง เติมน้ำตาลทราย ตีจนฟูขาว แล้วเติมไข่ทีละฟอง ตีให้เข้ากัน
3. แบ่งส่วนผสมแป้ง เป็น 2 ส่วน ใส่สลับกับส่วนผสมนม ตะล่อมพอเข้ากันด้วยเครื่องระดับความเร็วต่ำสุด โดยขึ้นต้นด้วยแป้งจบด้วยแป้ง
4. ทาพิมพ์ทั้งบนและล่างให้ทั่วบางๆ ด้วยน้ำมันพืช
- 5.อุ่นเครื่องโดนัท สังเกตสัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น รอสัญญาณไฟสีแดงดับ เครื่องพร้อมอบแล้ว
6. ตักแป้งหยอดในพิมพ์ อบประมาณ 1 1/2 – 2 นาที หรือจนสุกดี เสิร์ฟทันที

หมายเหตุ หยอดแป้ง 105 กรัม/พิมพ์ จะอบได้ประมาณ 6 ครั้ง

โดนัทแคนดี้วิช

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	225	กรัม (2 1/2 ถ้วยตวง)
แป้งท้าวยาม่อม	28	กรัม (3 ช้อนโต๊ะ)
ผงฟู	8	กรัม (2 1/2 ช้อนชา)
เกลือป่น	2	กรัม (1/2 ช้อนชา)
ไข่ไก่	2	ฟอง (110 กรัม)
น้ำตาลทราย	10	กรัม (2 ช้อนชา)
นมสด	375	กรัม (1 1/2 ถ้วยตวง)
น้ำมันพืช	40	กรัม (40 มล.)

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้งสองชนิด ผงฟู เกลือป่น เข้าด้วยกันพักไว้ / อีกโถหนึ่ง ผสมนมสดและน้ำมันพืชคนให้เข้ากัน พักไว้
2. ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายด้วยเครื่องตีไช่ระดับความเร็วสูงสุด ให้ขึ้นฟูและเนียน ฟองอากาศละเอียด
3. แบ่งส่วนผสมแป้งและนม เป็น 3 และ 2 ส่วนตามลำดับ ใส่สลับกันจนส่วนผสมหมด ตะล่อมพอเข้ากันด้วยเครื่องระดับความเร็วต่ำสุด โดยขึ้นต้นด้วยแป้งจบด้วยแป้ง
4. ทาพิมพ์ทั้งบนและล่างให้ทั่วบางๆ ด้วยน้ำมันพืช
- 5.อุ่นเครื่องโดนัท สังเกตสัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น รอสัญญาณไฟสีแดงดับ เครื่องพร้อมอบแล้ว
6. ตักแป้งหยอดในพิมพ์ อบประมาณ 1 1/2 - 2 นาที หรือจนสุกดี
7. ใช้มีดหั่นโดนัทแคนดี้วิชแบ่งครึ่งแต่อย่าให้ขาดออกจากกัน แล้วทาสเปรตมายองเนสใส่ปากาทอมหรือผักอื่นๆ ตามชอบ

หมายเหตุ สามารถนำมาทำเป็นแคนดี้วิช หรือรับประทานคู่กับนมข้นหวานแทนปาฟองก็ได้
หยอดแป้ง 105 กรัม/พิมพ์ จะอบได้ประมาณ 7 ครั้ง หรือ 35 ชิ้น