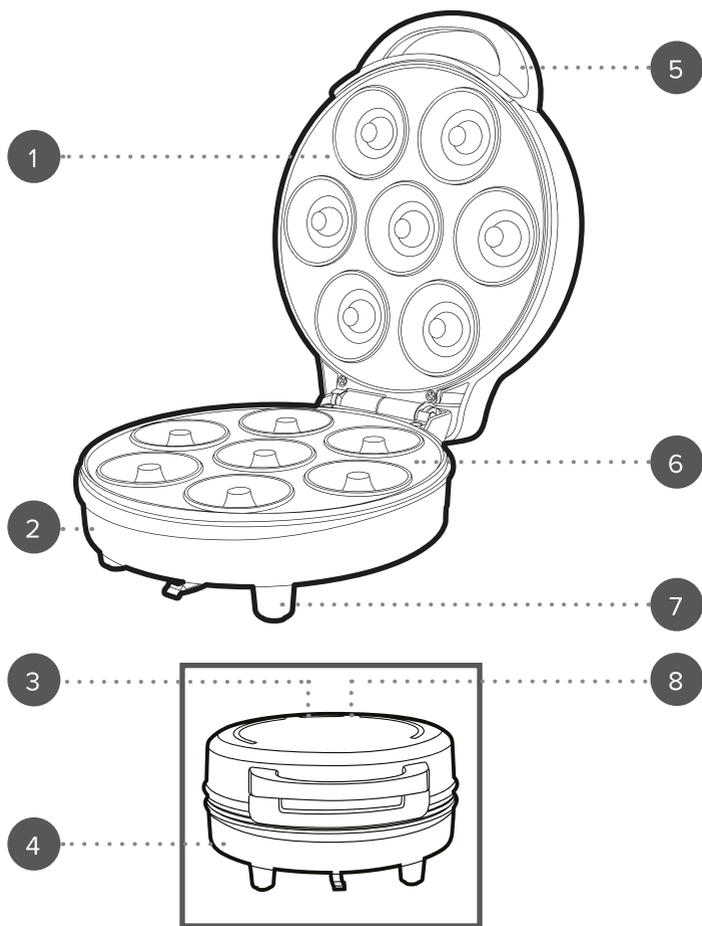


Bedienungsanleitung

Donut-Maschine



1. Oberes Gehäuse
2. Unteres Gehäuse
3. Betriebsanzeige
4. Haupteinheit der Donut-Maschine

5. Griff
6. Antihftbeschichtete Einsätze
7. Rutschfeste Füße
8. Bereitschaftsanzeige

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 und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, 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.
- 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.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.

- 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.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- 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: Halten Sie das Gerät von entflammaren Materialien fern.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie die Donut-Maschine vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse der Donut-Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um die Donut-Maschine oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Die Donut-Maschine sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch



HINWEIS: Wenn Sie die Donut-Maschine zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung der Donut-Maschine.

Verwendung der Donut-Maschine

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Einsätze auf und reiben Sie sie mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert und das Anhaften der Donuts verhindert.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Donut-Teig zu.

SCHRITT 2: Schließen Sie die Donut-Maschine an die Stromversorgung an und heizen Sie sie ca. 2–3 Minuten lang vor. Die rote Kontrollleuchte und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen damit an, dass die Donut-Maschine vorgeheizt wird. Die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 3: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen.

SCHRITT 4: Gießen Sie einen Teil des Teigs in die Mitte der unteren antihaftbeschichteten Vertiefungen und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. Um das Verschütten von Teig zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge davon in die Mitte des Einsatzes und warten Sie, bis sich die Masse gleichmäßig verteilt, bevor Sie mehr dazugeben.

SCHRITT 5: Ca. 5–8 Minuten backen oder bis der Teig goldbraun ist. Überprüfen Sie die Donuts regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen. Öffnen Sie die Donut-Maschine erst nach 4 Minuten Backzeit, da die Donuts sonst nicht aufgehen. Bei Bedarf können die Donuts etwas länger gebacken werden, bis sie entsprechend gebräunt sind.

SCHRITT 6: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entfernen Sie die Donuts mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

Wenn Sie mehrere Portionen Donuts zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion,

um die Wärme zu bewahren.

SCHRITT 7: Schalten Sie die Donut-Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Der antihafbeschichtete Einsatz darf nicht überfüllt werden; der Teig dehnt sich beim Backen aus. Es wird empfohlen, den Einsatz zu $\frac{2}{3}$ zu füllen. Heizen Sie die antihafbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während des Gebrauchs schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass die Donut-Maschine die Temperatur hält.



ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da die Donut-Maschine Dampf abgibt.



WARNUNG: Die Donut-Maschine und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihafbeschichteten Einsätze und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.
3. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
4. Öffnen Sie die Donut-Maschine nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann und sich sonst keine Blasen bilden können.
5. Der beste Hinweis für fertige Donuts ist, wenn kein Dampf mehr aus der Donut-Maschine entweicht.
6. Verwenden Sie zum Vorbereiten der antihafbeschichteten Einsätze immer Butter oder Speiseöl. Dadurch wird nicht nur die Antihafbeschichtung geschützt, sondern auch das Entfernen der gebackenen Donuts erleichtert.
7. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
8. Um bei der Verwendung der Donut-Maschine Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Einlagerung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass die Donut-Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Donut-Maschine. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: PT6222

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 1000 W

REZEPTE



Mini-Donuts

Zutaten

225 g Mehl
112 g Zucker
1 Ei
225 ml Milch
4 EL Speiseöl
1 EL Backpulver
½ TL Vanilleessenz

Zubereitung

Das Mehl, den Zucker und das Backpulver in eine Rührschüssel geben.

In die Mitte der Zutaten eine Vertiefung setzen und Milch, Ei, Vanille und Öl hinzugeben.

Die Zutaten gründlich mit einem Mixer rühren, um einen glatten Teig zu erzeugen.

Die Donut-Maschine vorheizen und dann jede Donut-Form vorsichtig mit Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Die Donut-Maschine schließen und ca. 6–8 Minuten lang oder goldbraun backen.

Den Mini-Donut mit einem Zahnstocher prüfen. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, sind die Mini-Donuts fertig.

Die Mini-Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen oder warm servieren.

Glasierte Donuts

Verwenden Sie das Rezept für Mini-Donuts und fügen Sie eine Glasur oder einen Belag Ihrer Wahl hinzu.

Glasuren und Überzüge

Cremige Glasur

Zutaten

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

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie geschmolzen ist, dann vom Herd nehmen.

Puderzucker und Vanillezucker hinzufügen und verrühren, bis das Ganze zu einer glatten Mischung wird. Nach und nach jeweils 1 EL Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Donuts nun in die cremige Glasur eintauchen, mit Streusel verzieren (optional) und zum Trocknen auf ein Gitter legen.

Ahornglasur

Zutaten

400 g Puderzucker
2–2½ EL Milch
½ TL Ahornextrakt

Zubereitung

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, dann den Ahornextrakt und die Milch einrühren, um eine glasartige Konsistenz zu erhalten.

Die Donuts nun in die Ahornglasur eintauchen, mit Streusel verzieren (optional) und zum Trocknen auf ein Gitter legen.

Schokoglasur

Zutaten

175 g Puderzucker
2–2½ EL Milch
2 EL Kakaopulver
1 TL Vanilleessenz

Zubereitung

Den Puderzucker und das Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Dann die Vanilleessenz und die Milch einrühren, um die richtige Konsistenz für eine Glasur zu erreichen.

Die Donuts nun in die Schokoglasur eintauchen, mit Streusel verzieren (optional) und zum Trocknen auf ein Gitter legen.

Puderzuckerglasur

400 g Puderzucker in einen Papierbeutel oder eine Schüssel geben. Die heißen Donuts in den Beutel oder die Schüssel geben und vorsichtig schütteln, bis die Donuts mit Puderzucker beschichtet sind.

Glasierte Donuts

Verwenden Sie das Rezept für Mini-Donuts und fügen Sie ein Frosting hinzu.

Vanille-Frosting

Zutaten

300 g Puderzucker, gesiebt
56 g Butter, geschmolzen
1–1½ EL heißes Wasser
1 TL Vanilleessenz
Lebensmittelfarbe nach Bedarf

Zubereitung

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, dann die geschmolzene Butter, die Vanilleessenz und das heiße Wasser einrühren, um ein Frosting zu erhalten. Geben Sie die gewünschte Lebensmittelfarbe hinzu.

Die Donuts mit dem Vanille-Frosting bestreichen, mit Streusel verzieren (optional) und zum Abkühlen auf ein Gitter legen.

Eiscreme-Donuts

Eiscreme mit Geschmack, je nach Wunsch
Regenbogen-Streusel (optional)

Zubereitung

Die Donuts horizontal und mittig aufschneiden. Einen Esslöffel Eiscreme auf eine der Donut-Hälften streichen und die Hälften dann zusammenkleben. Die Seiten der Donuts in Streusel rollen (optional) und einfrieren oder sofort genießen.

Matcha-Donuts

165 g Mehl
75 g Puderzucker
55 g Kokosöl
1 großes Ei
235 ml Mandelmilch
½ TL Matchapulver
½ TL Vanilleessenz
¼ TL Backpulver
¼ TL Meersalz
⅛ TL Muskatnuss
⅛ Backnatron

Zubereitung

Das Kokosöl, den Zucker und das Ei in einer großen Schüssel vermischen.

Das Backpulver, das Backnatron, das Matchapulver, Muskatnuss und Salz hinzugeben und alles miteinander vermischen. Dann die Vanilleessenz hinzugeben und umrühren.

Nun abwechselnd etwas Mehl und Milch hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht. Die Donut-Maschine vorheizen und dann jede Donut-Form vorsichtig mit Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu ⅔ gefüllt ist. Die Donut-Maschine schließen und ca. 5–8 Minuten lang oder goldbraun backen.

Den Donut mit einem Zahnstocher prüfen. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, sind die Mini-Donuts fertig.

Die Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen oder warm servieren.

Schokodonuts

Zutaten

225 g Mehl
112 g Zucker
112 g Kakaopulver
1 Ei
50 ml Milch
1 EL Backpulver
2 EL Speiseöl
1 TL Vanilleessenz

Zubereitung

Das Mehl, das Backpulver, den Zucker und das Kakaopulver zusammen in eine Rührschüssel geben. In die Mitte der Zutaten eine Vertiefung setzen und Milch, Ei, Vanille und Öl hinzugeben.

Mischen Sie die Zutaten gründlich, bis ein glatter Teig entsteht.

Die Donut-Maschine vorheizen und dann jede Donut-Form vorsichtig mit Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Die Donut-Maschine schließen und ca. 5–8 Minuten lang oder goldbraun backen.

Den Donut mit einem Zahnstocher prüfen. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, sind die Mini-Donuts fertig.

Die Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen oder warm servieren.



Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
HERGESTELLT IN CHINA.