



■ APPAREIL À DONUTS

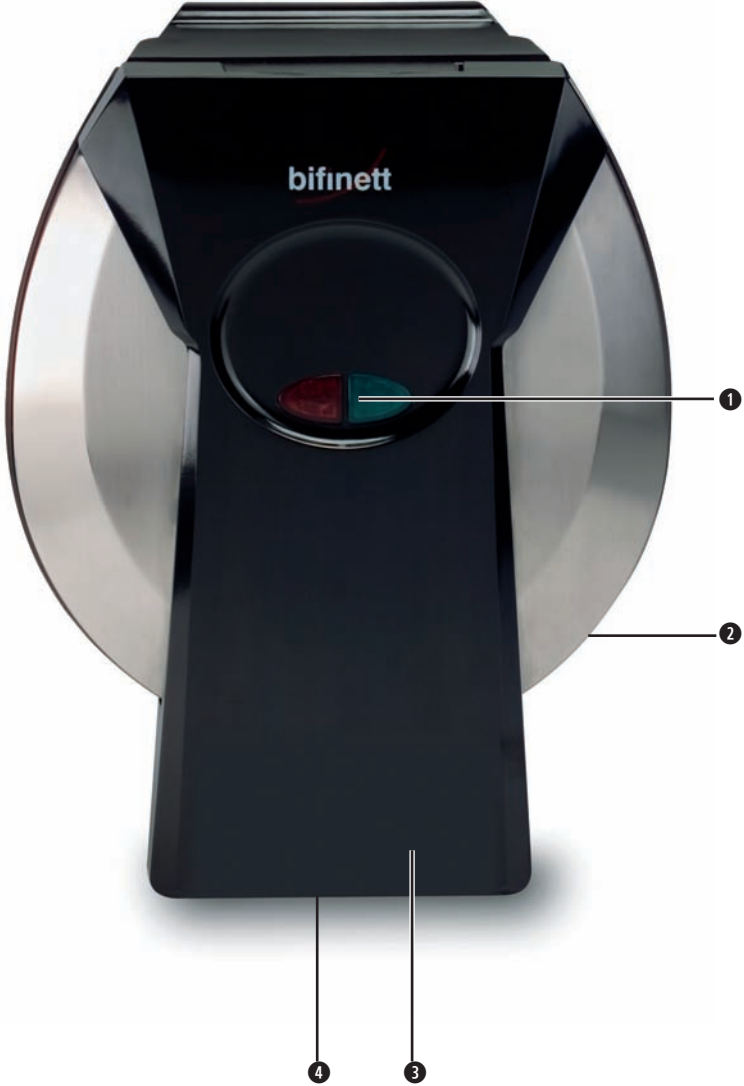


KH 1122

FR
BE **APPAREIL À DONUTS**
Mode d'emploi

NL
BE **DONUTMAKER**
Gebruiksaanwijzing

DE
AT **DONUTMAKER**
Bedienungsanleitung



SOMMAIRE	PAGE
Destination de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Accessoires fournis	2
Description de l'appareil	2
Consignes de sécurité	2
Préparation de la machine à beignets	3
Cuisson des beignets	3
Nettoyage et entretien	4
Rangement	4
Recettes	4
Mise au rebut	5
Garantie et service après-vente	5
Importateur	6

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

APPAREIL À DONUTS KH 1122

Destination de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson de beignets dans le cadre d'un usage domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres denrées alimentaires ni pour une utilisation dans des domaines commerciaux ou industriels.

Caractéristiques techniques

Tension : 220-240 V/~50 Hz
Puissance consommée : 800 W

Accessoires fournis

- Machine à beignets
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

- ① Lampe témoin de service (rouge / vert)
- ② Enrouleur de câble
- ③ Poignée
- ④ Verrouillage

Consignes de sécurité

Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Assurez-vous que l'appareil ne peut jamais entrer en contact avec de l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier lorsque vous l'utilisez dans une cuisine à proximité de l'évier.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou même humide lorsque l'appareil est utilisé. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit pas endommagé ou coincé.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, car il y a toujours présence d'une tension aussi longtemps que la fiche secteur est branchée sur la prise.

Pour éviter les risques d'incendie et d'accident :

- Lors du fonctionnement, les pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Pour cette raison, saisissez uniquement la poignée.
- Les denrées à base de pâte peuvent brûler ! Ne placez donc jamais l'appareil sous des objets combustibles, en particulier sous des rideaux pouvant prendre feu.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Lors de l'ouverture du couvercle, des vapeurs très chaudes peuvent s'échapper. Voilà pourquoi, nous recommandons de porter des gants de cuisine au moment d'ouvrir le couvercle.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être opéré avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

Préparation de la machine à beignets

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que l'appareil, la fiche secteur et le câble secteur sont dans un état impeccable et que tout le matériel d'emballage a été retiré de la machine.

Nettoyez dans un premier temps l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Graissez légèrement les surfaces de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile de cuisson.

Faites chauffer brièvement l'appareil avec le couvercle fermé :

1. Enfichez la fiche dans la prise secteur.
2. La lampe témoin rouge ❶ est allumée, aussi longtemps que la fiche se trouve dans la prise. La lampe témoin verte ❷ s'allume dès que l'appareil a atteint la température définie.

Attention :

Saisissez l'appareil uniquement au niveau de la poignée ❸. Les autres pièces de la machine deviennent très chauds. Risque de brûlure !

- Retirez à nouveau la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir alors qu'il est ouvert.

Nettoyez à nouveau l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ». La machine à beignets est à présent prête à l'emploi.

Cuisson des beignets

Lorsque vous avez préparé la pâte prévue pour la machine à beignets, par exemple celle qui est indiquée dans ce mode d'emploi :

1. Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Pour ce faire, insérez la fiche dans la prise secteur.
2. Dès que la lampe témoin verte ❶ est allumée, l'appareil est chauffé !

Remarque :

Il peut arriver qu'au cours du processus de cuisson, la lampe témoin verte s'éteigne brièvement puis s'allume à nouveau. Cela signifie que l'appareil est brièvement passé sous la température définie et qu'il l'a ensuite à nouveau atteinte.

Attention :

Saisissez l'appareil uniquement au niveau de la poignée ❸. Les autres pièces de la machine deviennent très chauds. Risque de brûlure !

3. Ouvrez la machine à beignets.
4. Graissez légèrement les surfaces de cuisson chaudes avec du beurre, de la margarine ou de l'huile de cuisson.
5. Remplissez chaque moule à beignet sur la surface de cuisson inférieure de manière à ce que la pâte remplisse le moule (env. 1 cuillère à soupe). Veillez à ce que la pâte ne déborde pas du moule à beignets respectif. Fermez le couvercle.
6. Attendez au minimum 2 minutes pour ouvrir le couvercle et contrôler le résultat de cuisson. En ouvrant plus tôt, vous risquez de déchirer les beignets. Les beignets sont prêts après env. 2 à 3 minutes, selon votre goût.

Remarque :


Au moment de retirer les beignets, veillez à ne pas endommager accidentellement le revêtement des surfaces de cuisson. Sinon, les beignets colleront ensuite à cet endroit.

- Après la dernière fournée de beignets, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

Nettoyage et entretien

Attention :

N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. Il ne s'y trouve aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert. Avant de nettoyer l'appareil,


- retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir.
-  les pièces de l'appareil ne doivent sous aucun prétexte être plongées dans l'eau ou un autre liquide ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.
- nettoyez les surfaces de cuisson après utilisation tout d'abord avec un essuie-tout sec afin d'absorber les résidus de graisse.
- nettoyez ensuite toutes les surfaces et le cordon d'alimentation avec un chiffon de nettoyage légèrement humidifié. Séchez bien l'appareil, avant de l'utiliser à nouveau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants. Ces derniers peuvent non seulement endommager l'appareil mais également contribuer au dépôt de résidus dans les beignets suivants.

En cas de résidus incrustés :

- N'utilisez sous aucun prétexte des objets durs pour retirer les résidus incrustés. Ils peuvent en effet endommager le revêtement des surfaces de cuisson.
- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

Rangement

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.

Enroulez le cordon d'alimentation dans l'enrouleur de câble  sous l'appareil.

Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Recettes

Recette de base

Cette recette permet de confectionner quelque 50 beignets.

260 g de farine

130 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

0,25 l de lait

3 œufs

5 cuillères à soupe d'huile de germe de maïs

1 paquet de levure chimique

(30 g de sucre glace)

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, le lait, les œufs, l'huile et la levure chimique pour en faire une pâte lisse.

Préparer la machine à beignets selon la description figurant dans le mode d'emploi. Faire cuire les beignets conformément à ce qui est décrit dans le mode d'emploi. Lorsque les beignets sont cuits, les retirer de l'appareil et les saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Vous pouvez également revêtir les beignets d'un glaçage au chocolat.

Beignet au yaourt aux fruits

150 g de farine (de blé complet)
50 g de farine (farine d'avoine)
ou autre solution : flocons d'avoine instantanés
3 cuillères à café de levure
180 g de yaourt
(1 petit pot, fraise ou banane)
4 cuillères à soupe d'huile (huile de tournesol)
40 g de sucre de canne
4 cuillères à soupe d'eau

Mélanger la farine complète et la farine d'avoine avec la levure chimique. Ajouter les autres ingrédients à la farine et bien mélanger pour former une pâte homogène. Préparer la machine à beignets selon la description figurant dans le mode d'emploi. Faire cuire les beignets conformément à ce qui est décrit dans le mode d'emploi.

Beignet régime

6 cuillères à soupe de sucre de canne
1 pincée de muscade
1 pincée de cannelle
175 g de farine de blé complet
1 paquet de levure chimique
8 cuillères à soupe d'huile (huile de tournesol)
8 cuillères à soupe de yaourt (yaourt à boire)

Mélanger le sucre de canne, la muscade, la cannelle, la farine et la levure chimique dans un saladier, puis lentement ajouter l'huile et le yaourt à boire. Pour que la pâte soit bien crémeuse, constamment remuer. Préparer la machine à beignets selon la description figurant dans le mode d'emploi. Faire cuire les beignets conformément à ce qui est décrit dans le mode d'emploi.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise. Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et non conforme, de recours à la force et d'interventions qui n'ont pas été réalisées par notre succursale de service après-vente agréée. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

FR Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

BE Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
Gebruiksdoel	8
Technische gegevens	8
Inhoud van het pakket	8
Apparaatbeschrijving	8
Veiligheidsvoorschriften	8
Donutmaker voorbereiden	9
Donuts bakken	9
Reinigen en onderhouden	10
Opbergen	10
Recepten	10
Milieurichtlijnen	11
Garantie en service	11
Importeur	12

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.
Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

DONUTMAKER KH 1122

Gebruiksdoel

Dit apparaat is voorgezien om donuts te bakken voor het huishoudelijke gebruik. Het is niet bestemd voor de bereiding van andere levensmiddelen en niet voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

Technische gegevens

Spanning : 220-240 V/~50 Hz
Vermogen : 800 W

Inhoud van het pakket

- Donutmaker
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Indicatielampje (Rood / Groen)
- 2 Kabelspoel
- 3 Handgreep
- 4 Vergrendeling

Veiligheidsvoorschriften

Voorkom levensgevaar van een elektrische schok:

- verzekert u zich ervan, dat het apparaat nooit met water in aanraking komt als de stekker in het stopcontact steekt en vooral dan niet als u het in een keuken in de buurt van een gootsteen gebruikt.

- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Uitschakelen alleen is niet genoeg, omdat er nog altijd netspanning in het apparaat aanwezig is als de stekker in het stopcontact steekt.

Voorkom brand- en letselgevaar:

- de onderdelen van het apparaat kunnen heet worden als het apparaat in werking is. Pak het dan ook alleen bij de handgreep vast
- Deegwaren kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder brandbare gordijnen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat. Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Bij het openen van het deksel kunnen zeer hete stoomwolken ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden met een externe tijdschakelklok of met een separaat afstandssysteem.

Donutmaker voorbereiden

Voordat u het apparaat gaat gebruiken, overtuigt u zich ervan, dat apparaat, netstekker en netsnoer in perfecte toestand zijn en dat alle verpakkingsmaterialen van het apparaat zijn verwijderd.

Eerst het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen en onderhouden".

Vet de oppervlakken voor het bakken licht in met boter, margarine of olie geschikt om te bakken.

Het apparaat één keer kort verwarmen met een gesloten deksel:

1. steek de stekker in het stopcontact.
2. Het rode indicatielampje ❶ brandt als de stekker in het stopcontact steekt. Het groene indicatielampje ❶ begint te branden, zodra het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Let op:

pak het apparaat alleen aan de handgreep ❸ vast. De andere delen van het apparaat worden erg heet. Verbrandingsgevaar!

- Haal de stekker weer uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.

Reinig het apparaat opnieuw zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen en onderhouden". Daarna is de donutmaker gereed voor gebruik.

Donuts bakken

Als u deeg heeft gemaakt zoals voorzien voor een donutmaker, bij voorbeeld zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven:

1. Verwarm het apparaat met het deksel dicht. Hiervoor steekt u de stekker in het stopcontact.
2. Zodra het groene indicatielampje ❶ brandt, is het apparaat opgewarmd!

Opmerking:

het kan gebeuren, dat het groene indicatielampje tijdens het bakken kort uitgaat en dan weer brandt. Dat betekent dat de ingestelde temperatuur kort niet werd bereikt en dat het apparaat opnieuw tot op de ingestelde temperatuur heeft verwarmd.

Let op:

pak het apparaat alleen aan de handgreep ❸ vast. De andere delen van het apparaat worden erg heet. Verbrandingsgevaar!

3. Open de donutmaker.
4. Vet de oppervlakken voor het bakken licht in met boter, margarine of olie geschikt om te bakken.
5. Vul iedere donutvorm in het onderste bakvlak met zoveel deeg, dat het deeg de vorm vult (ca. 1 eetlepel). let erop, dat het deeg niet over de rand van de betreffende donutvorm loopt. Sluit het deksel.
6. U kunt het deksel op zijn vroegst na 2 minuten openen om het bakresultaat te controleren. Voortijdige openen zou de donuts alleen maar laten scheuren. De donuts zijn na ca. 2 - 3 minuten klaar, dit is smaakgebonden.

Opmerking:

let er bij het uitnemen van de donuts op, dat de coating van de bakvlakken die onbedoeld beschadigd wordt. Anders zijn de donuts niet meer goed los te maken.


7. Na de laatste donuts haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat opengeklapt afkoelen.

Reinigen en onderhouden

Let op:

open nooit de behuizing van het apparaat. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok. Voordat u het apparaat schoonmaakt,

- haal eerst de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

 De onderdelen van het apparaat mogen in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij hernieuwd gebruik vloeistofresten in aanraking komen met stroomgeleidende delen.

- Maak de bakvlakken na gebruik eerst schoon met een droog stuk keukenrol om de vetresten op te nemen.
- Maak daarna alle vlakken en het netsnoer schoon met een licht bevochtigde vaatdoek. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.
- Gebruik geen schoonmaak- of oplosmiddelen. Hierdoor kan niet alleen het apparaat beschadigd raken, maar kunnen er ook restanten in de volgende donuts komen.

Bij vastgekoekte resten:

- gebruik in geen geval harde voorwerpen. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd worden.
- U kunt het beste een natte vaatdoek op de vastgebakken restjes leggen om ze los te weken.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Wikkel het netsnoer om het kabelspool  onder op de bodem van het apparaat.

Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Recepten

Basisrecept

Dit recept is voldoende voor ca. 50 donuts.

- 260 g meel
- 130 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 0,25 liter melk
- 3 eieren
- 5 EL maaskiemolie
- 1 pakje bakpoeder (30 g poedersuiker)

Meel, suiker, vanillesuiker, melk, eieren, olie en bakpoeder tot een glad deeg vermengen.

Donutmaker zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven voorbereiden. Donuts zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven bakken. Als de donuts gebakken en klaar zijn, uit de donutmaker halen en met een beetje poedersuiker bestrooien.

Alternatief kunt u de donuts ook met chocoladeglazuur bestrijken.

Fruityoghurt-donut

150 g meel (tarwevolkorenmeel)

50 g meel (havermeel)

alternatief instant havervlokken

3 TL bakpoeder

180 g yoghurt

(1 kleine beker, aardbei of banaan)

4 EL olie(zonnebloemolie)

40 g rietsuiker

4 EL water

Tarwevolkorenmeel en havermeel met het bakpoeder vermengen. Het meelmengsel en de resterende ingrediënten tot een deeg roeren. Donutmaker zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven voorbereiden. Donuts zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven bakken.

Dieet- donut

6 EL rietsuiker

1 snufje nootmuskaat

1 snufje kaneel

175 g meel, donker

1 pakje bakpoeder

8 EL olie (zonnebloemolie)

8 EL yoghurt (drinkyoghurt)

Rietsuiker, nootmuskaat, kaneel, meel en bakpoeder in een schaal vermengen en vervolgens langzaam olie en drinkyoghurt toevoegen. Voortdurend roeren zodat het een romig deeg wordt. Donutmaker zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven voorbereiden. Donuts zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven bakken.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootste zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt.

 Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

 Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Verwendungszweck	14
Technische Daten	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Sicherheitshinweise	14
Donutmaker vorbereiten	15
Donuts backen	15
Reinigen und Pflegen	16
Aufbewahren	16
Rezepte	16
Entsorgen	17
Garantie und Service	17
Importeur	18

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

DONUTMAKER KH 1122

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Donuts für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Technische Daten

Spannung: 220-240 V/~50 Hz

Leistungsaufnahme: 800 W

Lieferumfang

- Donutmaker
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- 1 Betriebslampe (Rot / Grün)
- 2 Kabelaufwicklung
- 3 Handgriff
- 4 Verriegelung

Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.

Donutmaker vorbereiten

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf:

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2. Die rote Betriebslampe ❶ leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe ❷ leuchtet auf, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Achtung:

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❸ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben. Danach ist der Donutmaker betriebsbereit.

Donuts backen

Wenn Sie einen für Donutmaker vorgesehenen Teig, zum Beispiel der in dieser Anleitung angegebene, vorbereitet haben:

1. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Sobald die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet, ist das Gerät aufgeheizt!

Hinweis:

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Betriebslampe kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

Achtung:

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❸ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

3. Öffnen Sie den Donutmaker.
4. Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
5. Füllen Sie in jede Donutform auf der unteren Backfläche so viel Teig, dass der Teig die jeweilige Donutform ausfüllt (ca. 1 Esslöffel). Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der jeweiligen Donutform läuft. Schließen Sie den Deckel.
6. Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Donuts aufreißen. Die Donuts sind nach ca. 2 - 3 Minuten, je nach Geschmack, fertig.

Hinweis:

Achten Sie beim Herausnehmen der Donuts darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Donuts nicht mehr so gut lösen.

7. Nach den letzten Donuts ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

Achtung:

Öffnen Sie niemals das Gehäuse vom Gerät. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.

Bevor Sie das Gerät reinigen,

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.


- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Donuts.

Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung  unter dem Geräteboden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Rezepte

Grundrezept

Diese Rezept reicht für ca. 50 Donuts.

- 260 g Mehl
- 130 g Zucker
- 1 Pkt. Vanillinzucker
- 0,25 Liter Milch
- 3 Eier
- 5 EL Maiskeimöl
- 1 Pkt. Backpulver (30 g Puderzucker)

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Milch, Eier, Öl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.

Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen. Sind die Donuts fertig gebacken, aus dem Donutmaker entnehmen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Alternativ können Sie die Donuts auch mit Schokoladenglasur überziehen.

Fruchtjoghurt-Donut

- 150 g Mehl (Weizenvollkorn)
- 50 g Mehl (Hafermehl)
alternativ Instanthaferflocken
- 3 TL Backpulver
- 180 g Joghurt
(1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)
- 4 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- 40 g Rohrzucker
- 4 EL Wasser

Weizenvollkornmehl und Hafermehl mit Backpulver mischen. Die Mehlmischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen.

Diät- Donut

- 6 EL Rohrzucker
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Zimt
- 175 g Mehl, dunkles
- 1 Pkt Backpulver
- 8 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- 8 EL Joghurt (Trinkjoghurt)

Rohrzucker, Muskat, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und dann langsam Öl und Trinkjoghurt dazu geben. Damit es ein cremiger Teig wird, ständig rühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14

47623 Kevelaer, Germany

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise
aus dem Mobilfunknetz)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Rittenschöber KG

Gmundner Strasse 10

A-4816 Gschwandt

Tel.: +43 (0) 7612 6260516

Fax: +43 (0) 7612 626056

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Schweiz

Tel.: +49 (0) 2327 301850

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com