

GEBRAUCHSANWEISUNG
FÜR
DONUT-PRESSE

DEN TEIG LAUT PACKUNGSBESCHREIBUNG ANRÜHREN UND ETWA 10 BIS MAXIMAL 30 MINUTEN GEHEN LASSEN.

DIE BESTE TEMPERATUR FÜR DEN TEIG IST 27 GRAD CELSIUS.

DIE IDEALE FETTTEMPERATUR IST 188 – 193 GRAD CELSIUS.



MIT DER UNTER DEM T-GRIFF BEFINDLICHEN RÄNDELSCHRAUBE KÖNNEN SIE DIE AUSZUSTOSENDE TEIGMENGE BESTIMMEN:

GREIFT DER STIFT IN DIE FLACHSTE AUSSPARUNG, ERHALTEN SIE KLEINE RINGE, DA WENIG TEIG AUSGESTOSSEN WIRD.

GREIFT DER STIFT IN DIE TIEFSTE AUSSPARUNG, ERHALTEN SIE GROSSE RINGE, DA VIEL TEIG AUSGESTOSSEN WIRD.

DIE MIT DEM TEIG GEFÜLLTE DONUTPRESSE ETWA 5-8 CM ÜBER DEM FETT HALTEN UND PRO ZU FERTIGEM DONUTRING EINMAL DEN T-GRIFF DER PRESSE BIS ZUM ANSCHLAG DURCHDRÜCKEN.

DIE DONUTRINGE MÜSSEN NACH CA. 2 MINUTEN GEWENDET WERDEN.

WENN DIESE GOLDGELB SIND, AUF EIN ABTROPFROST LEGEN UND NACH WUNSCH MIT PUDERZUCKER ODER HEISSER SCHOKOLADE VERSEHEN.