

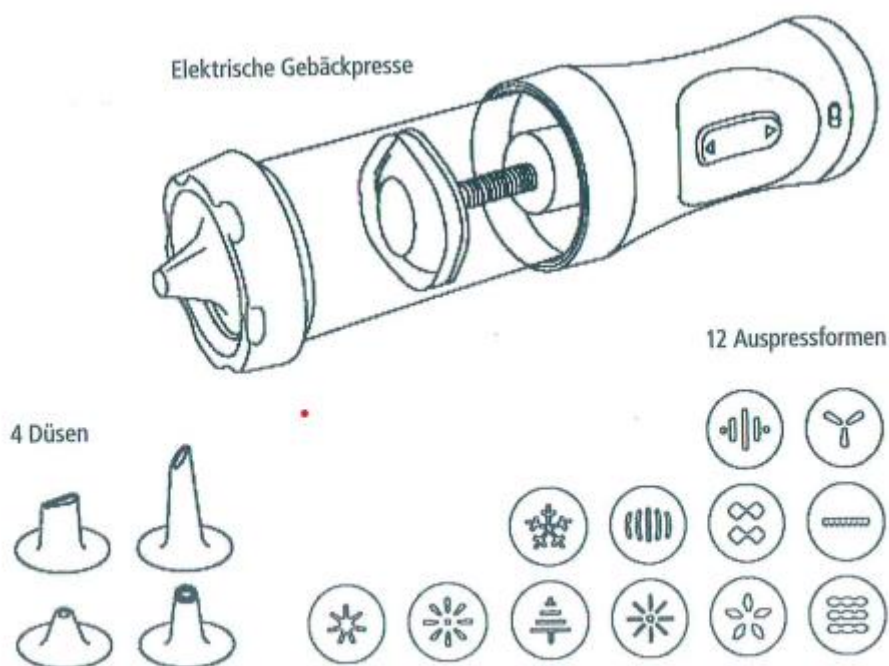
Elektrický lis na těsto

č. výrobku 133493178

Příručka

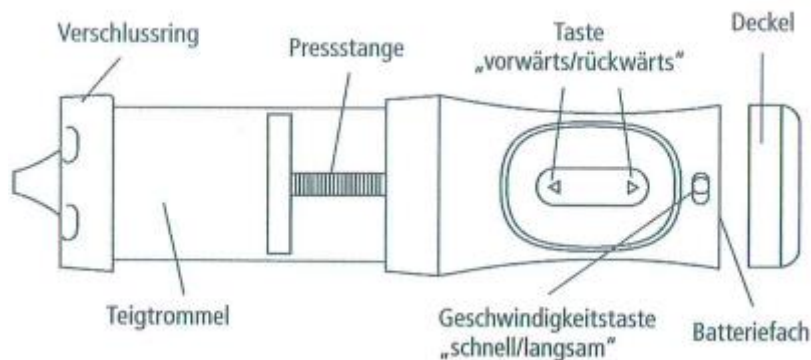
Děkujeme, že jste se rozhodli pro koupi tohoto výrobku. Přečtěte si prosím pečlivě tuto příručku dříve, než uvedete přístroj do provozu. Příručku dobře uschovejte pro případné budoucí použití.

Rozsah dodávky



elektrický lis na těsto, 4 trysky, 12 vymačkávacích formiček

Popis výrobku viz obrázky



Horní řada zleva: zamykací kroužek, lisovací tyč, tlačítko „vpřed/vzad“, kryt

Spodní řada zleva: buben na těsto, tlačítko rychlosti „rychle/pomalů“, prostor pro baterie

Krok 1 – Před prvním uvedením do provozu

- Před prvním uvedením do provozu a po každém použití prosím přístroj pečlivě vyčistěte. K tomu přístroj rozložte a vypláchněte buben na těsto, píst (pro odstranění otočte píst ve směru hodinových ručiček), zamykací kroužek trysku a formičky v ruce vlažnou vodou a trochou mycího prostředku. Vše důkladně osušte. Kryt motoru otřete vlhkým hadříkem nebo houbou.

Varování: Kryt motoru nikdy neponořujte do vody či do jiných kapalin.

- Z krytu motoru sejměte víčko a do prostoru pro baterie vložte 4x alkalickou baterii AA. Dejte při tom pozor na správnou polaritu +/-, jak je vyznačeno v prostoru.
- Elektrický lis na těsto můžete také provozovat na akku. Vyjměte prosím baterie nebo akku z prostoru pro baterie, pokud přístroj nepoužíváte.
- Chcete-li sejmout kryt, otáčejte jím, dokud značka na okraji nebude zarovnána se značkou šipky. Poté zatlačte kryt lehce dolů a otočte jím vlevo, dokud nezacvakne na místo. Pokud jste vložili baterie, kryt opět zavřete. Kryt musí být správně uzavřený, aby se navázal elektrický kontakt mezi bateriemi. Jinak nelze přístroj zapnout.

Krok 2 – Příprava lisu na těsto

- Lisovací tyč nastrčte do otvoru krytu motoru a lehce otočte ve směru hodinových ručiček, dokud závit nezapadne. Píst opatrně vložte do bubnu na těsto a připevněte buben na kryt motoru.
- Stiskněte „zpětné“ tlačítko, dokud není lisovací tyč pevně utažená. Otáčejte, dokud tlačítko nezapadne na místo.
- **Poznámka:** Aby bylo možné použít motorizovanou funkci zpětného chodu, musí být buben na těsto správně nainstalován.
- Odšroubujte zamykací kroužek.

Krok 3 – Lisování těsta

- Buben na těsto naplňte těstem nebo náplní. Abyste docílili co nejlepšího výsledku, doporučujeme Vám, vyzkoušet některé recepty speciálně pro lis na těsto.

- Vyberte si vhodnou vymačkávací formičku nebo trysku a dejte ji na uzamykací kroužek. Dejte pozor na to, aby byla forma nebo tryska správně nasazena.
- Zamykací kroužek pevně našroubujte na buben na těsto. Nyní je lis na těsto připraven.
- Pro cookies nebo sušenky nastavte tlačítko rychlosti na „rychlé“. Pro vyšší rychlost stiskněte tlačítko vpřed, aby se těsto protlačilo bubnem.
- Pro středně velké cookies nebo sušenky podržte tlačítko „vpřed“ zmáčknuté na 2-3 sekundy. Pokud podržíte tlačítko „vpřed“ zmáčknuté déle, budou cookies a sušenky větší. Pokud chcete dělat menší cookies nebo sušenky, stiskněte tlačítko krátce.
- Pro jednoduché dekorace stiskněte tlačítko rychlosti do pozice „pomalu“. Nainstalujte vhodnou trysku a stiskněte tlačítko „vpřed“, doud nedocílíte požadovaného efektu.
- Pokud je buben na těsto prázdný, opakujte výše uvedené kroky.

Krok 4 – Čištění

Pokud jste ukončili práci s lisem na těsto, odšroubujte zamykací kroužek a lisovací tyč a vypláchněte oboje v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Důkladně vysušte. Rovněž vypláchněte trysky a vymačkávací formičky. Kryt motoru otřete vlhkým hadříkem nebo houbou.

Návrh receptu

150 g mouky, 45 g namletých lískových oříšků, 90 g másla, 50 g moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 žloutek, mléko
podle chuti: přidejte skořici nebo citronovou kůru

Z prvních 6 přísad vytvořte křehké těsto, podle konzistence těsta přidejte ještě 1-2 polévkové lžíce mléka a ještě jednou dobře propracujte.

Nyní dejte těsto do lisu na těsto, připevněte požadovanou šablonu a cookies lisujte na studený pečicí plech (bez pečicího papíru). V předehráté troubě (na 200 stupňů) pečte ca. 12 minut a dle libosti ozdobte.

Důležité bezpečnostní pokyny

1. Přečtěte si všechny pokyny, než uvedete přístroj do provozu.
2. Kryt motoru neponořujte do vody či do jiných kapalin. Kryt motoru není vhodný k mytí v myčce.
3. Pokud chcete přístroj vyčistit či uskladnit, vyjměte z něj nejprve baterie.
4. Neprovozujte přístroj s poškozenými bateriemi nebo pokud je přístroj poškozený či vykazuje chybnou funkci.
5. Nepoužívejte současně staré a nové baterie, stejně tak baterie od různých výrobců. Nemíchejte společně alkalické, standartní (uklík/zinek) nebo znovunabíjecí baterie (Akkus: Ni-Cad, NiMh).
6. Motor nikdy nerozebírejte a nikdy se nepokoušejte přístroj promazávat. Tento přístroj neobsahuje žádné díly opravitelné uživatelem.
7. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi přístroje. Do pohyblivých částí přístroje se může zamotat volné oblečení, šperky nebo dlouhé vlasy.
8. Tento přístroj je vhodný výhradně pro domácí použití.

9. Příklad použijte pouze k určenému účelu, jak je popsáno v příručce.
10. Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může přístroj poškodit nebo může dojít ke zranění.
11. Je potřeba zvláštní dohled, pokud je přístroj používán dětmi nebo v blízkosti dětí.
12. Při práci s lisem na těsto nepoužívejte pergamenový papír.

Likvidace starých přístrojů

Tento produkt nepatří na konci své životnosti do běžného domácího odpadu, ale do recyklačního sběrného dvora pro elektronické a elektrické přístroje. Symbol přeškrtnuté popelnice na výrobku, v příručce nebo na obalu, Vás na to upozorňuje.