

Lis na těsto a zdobička 2v1

Návod k použití (model č. 2108)



Vážení zákazníci,

děkujeme Vám za Vaši důvěru, kterou jste nám projevíli nákupem tohoto výrobku. Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod. Ponechte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

Před prvním použitím

Všechny části očistěte čisticím prostředkem a poté osušte. Pro zvednutí pístu otočte knoflíkem o 180° a vytáhněte jej směrem nahoru (viz obr. 1).

Základní recept na těsto

500 g mouky, 250 g cukru, 250 g másla nebo margarínu, špetka soli, 1 hrnek mléka, dvě čajové lžičky kakaa (tato ingredience není nutná), 3 vaječné žloutky.

Do misky dejte mouku s cukrem a solí a vše promíchejte. Přilijte vaječné žloutky (viz obr. 2) a vidličkou těsto promíchejte. Přidejte máslo předem rozpuštěné ve vodní lázni (viz obr. 3) a hnětte těsto rukama, dokud nebude rovnoměrně propracované a vláčné (viz obr. 4).

Množství vystačí na cca 50ks sušenek.

Jak připravit sušenky

Odšroubujte kruhový uzávěr (viz obr. 5) a nadzvedněte píst. Naplněte celý válec částí připraveného těsta (viz obr. 6). Vložte požadovaný lisovací plát do kruhového uzávěru (viz obr. 7). Vyvýšená část lisovacího plátu musí být umístěna směrem dolů. Přišroubujte kruhový uzávěr na válec (viz obr. 8). Rovnoměrně pomažte plech na pečení (viz obr. 9). Vyberte velikost sušenky, kterou si přejete vyrobit, otočným regulátorem (viz obr. 10): pozice 1: malé sušenky, pozice 2: velké sušenky. Otočte knoflíkem tak, že se konektor na páčce setká s vrubem na táhlu. Několikrát zapumpujte páčkou, dokud těsto rovnoměrně nevyleze otvorem v lisovacím plátu. Odstraňte těsto tak, aby lisovací plát zůstal čistý. Dejte lis nad plech, který je chladný a předem pomazaný, a zatlačte páčku dolů, (dle obrázku 11). Zvedněte páčku a posuňte přístroj, abyste vytvořili další sušenku (viz obr. 12). Pokračujte, dokud nespotebujete připravené těsto.

Jak sušenky upéct

Přehřejte troubu na přibližně 180 °C. Dejte plech se sušenkami do středu trouby a pečte kolem 20 minut (viz obr. 13). Po 20 minutách plech vyndejte a nechte vychladnout. Přendejte sušenky z plechu a ozdobte je (viz obr. 14).

Zdobení

Pro zdobení použijte plastové koncovky, které vložíte namísto lisovacího plátu.

Údržba

Po použití vždy očistěte všechny části lisu (viz obr. 15). Opláchněte teplou vodou a osušte. Nikdy lis nedávejte do myčky na nádobí!

Ochrana životního prostředí

Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidační pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Servis

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

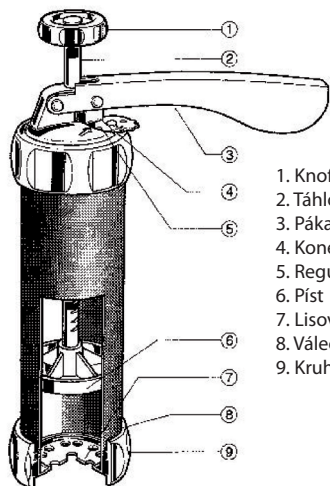
Záruka se nevztahuje

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho používání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení ...)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením, přetížením, použitím nesprávných dílů, nevhodného příslušenství či nevhodných nástrojů apod.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby, mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj.

Popis částí:



1. Knoflík
2. Táhlo
3. Páka
4. Konektor
5. Regulátor
6. Píst
7. Lisovací plát
8. Válec
9. Kruhový uzávěr

