



Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Használati útmutató
Navodila za uporabo



CROFTON®

Gebäckpressen-Set

Kit de presse à biscuits | Set con pressa
per pasticcini | Süteménynyomó készlet |
Stiskalnica - testomat za piškote



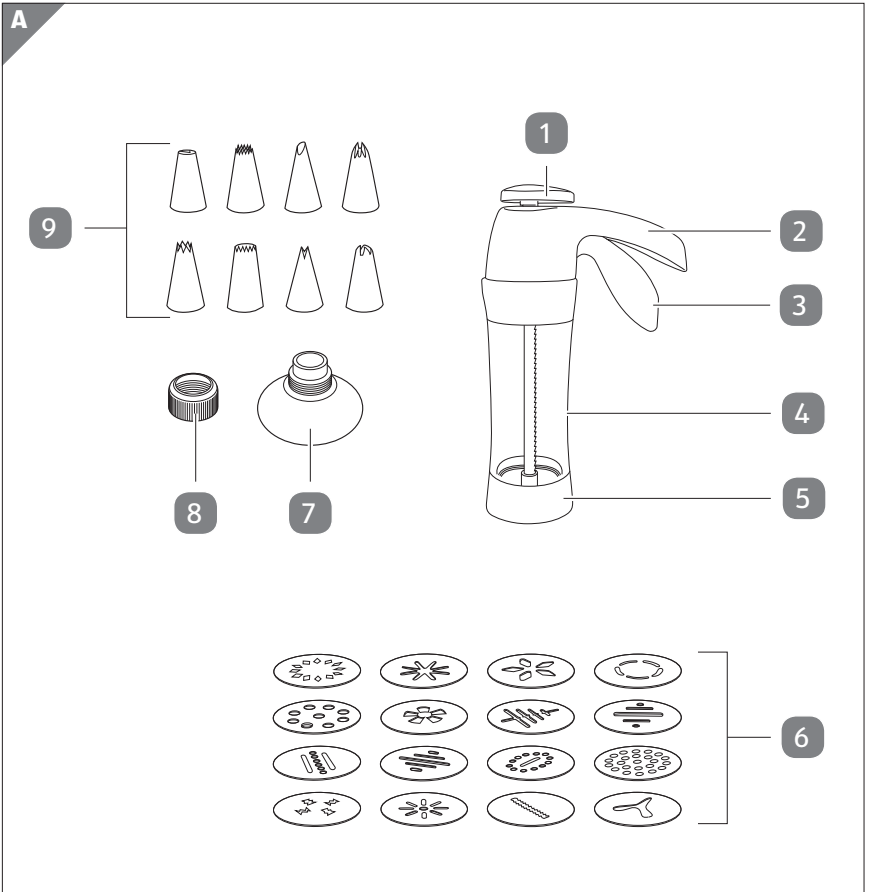
Deutsch06
Français.....15
Italiano.....25
Magyar35
Slovensko..45

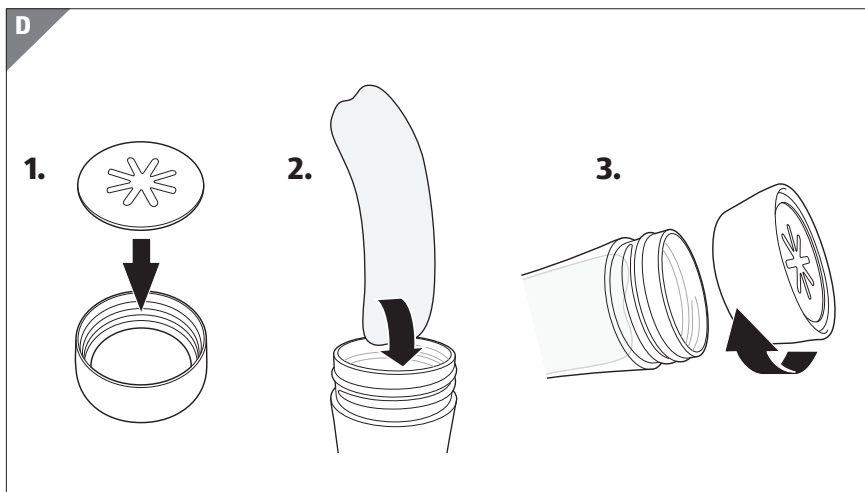
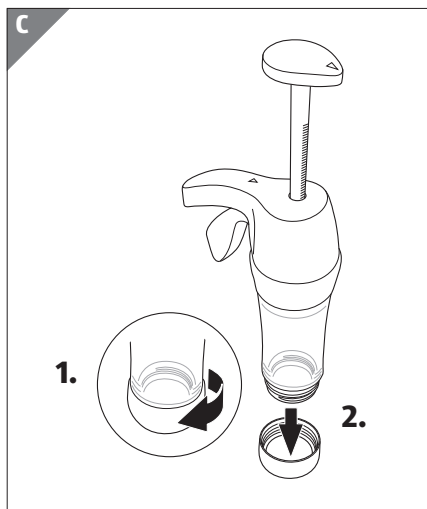
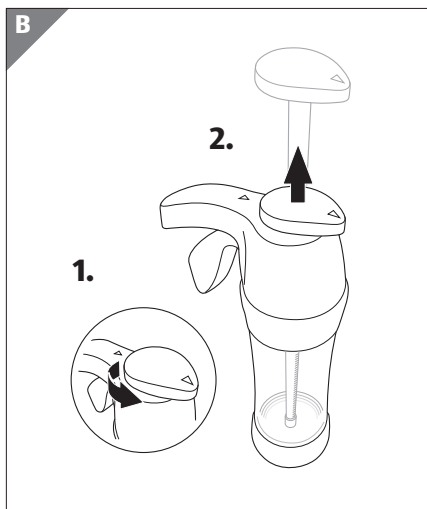


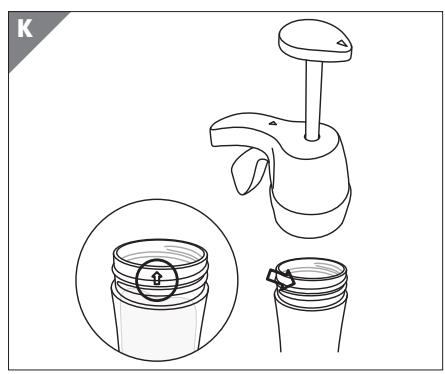
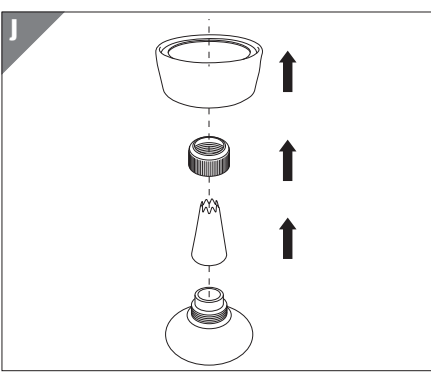
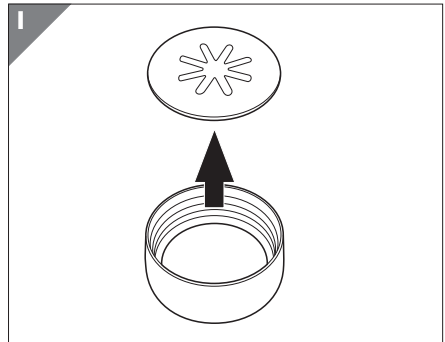
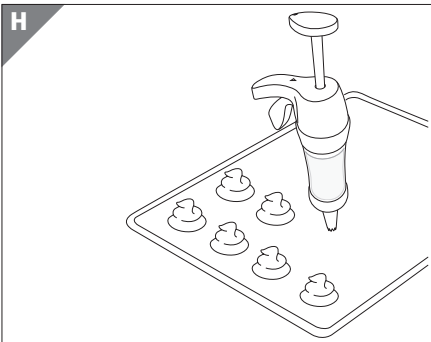
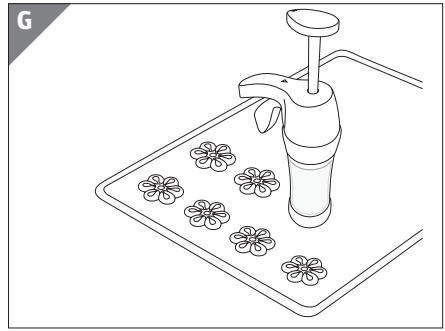
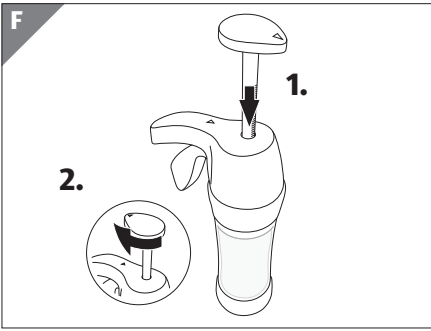
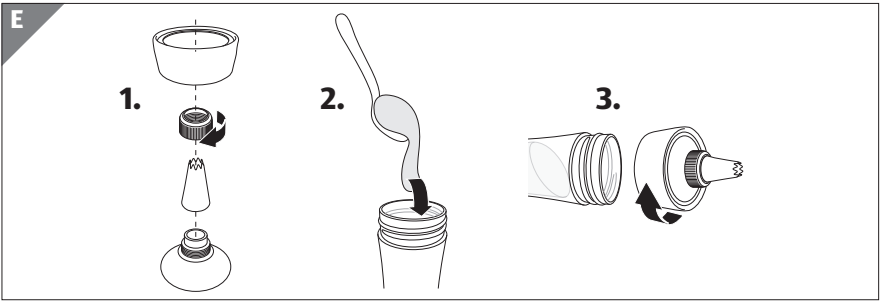
Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	3
Komponenten	6
Allgemeines	7
Gebrauchsanleitung lesen und aufbewahren	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit	8
Hinweiserklärung.....	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	8
Erstgebrauch	10
Gebäckpresse und Lieferumfang prüfen	10
Grundreinigung	10
Gebäckpresse vorbereiten	10
Vorbereitung für Gebäckteig.....	10
Vorbereitung für Verzierungen.....	11
Gebrauch	11
Gebäck formen.....	11
Verzierungen anbringen.....	12
Teig oder Verzierungsmasse nachfüllen	12
Reinigung und Pflege	12
Aufbewahrung	13
Technische Daten	13
Entsorgung	14
Verpackung entsorgen.....	14
Gebäckpresse entsorgen	14

Lieferumfang/Contenu de la livraison/Dotazione/ A csomag tartalma/Vsebina kompleta







Komponenten

- 1 Spritzkolben
- 2 Handgriff
- 3 Drucktaste
- 4 Behälter
- 5 Verschlussring
- 6 Motivscheibe, 16×
- 7 Tüllenadapter
- 8 Adapterverschluss
- 9 Tülle, 8×

Allgemeines

Gebrauchsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Gebrauchsanleitung gehört zu diesem Gebäckpressen-Set (im Folgenden nur „Gebäckpresse“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zum Zusammenbau und zur Handhabung.

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Gebäckpresse einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden an der Gebäckpresse führen.

Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Gebäckpresse an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Gebrauchsanleitung mit.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Gebäckpresse ist ausschließlich zum Formen von Gebäck und Verzierungen konzipiert. Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie die Gebäckpresse nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Gebäckpresse ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Gebrauchsanleitung, auf der Gebäckpresse oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Gebrauch.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die lebensmittelecht sind. Diese Produkte beeinträchtigen Geschmacks- und Geruchseigenschaften nicht.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Gebrauchsanleitung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Gebäckpresse kann zu Verletzungen führen.

- Die Gebäckpresse ist ausschließlich für den HAUSGEBRAUCH vorgesehen.
- Verwenden Sie die Gebäckpresse ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Die Gebäckpresse ist kein Kinderspielzeug. Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit der Gebäckpresse spielen.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch der Gebäckpresse, ob alle Teile ordnungsgemäß wie vorgesehen funktionieren. Verwenden Sie die Gebäckpresse nicht, wenn Sie einen Schaden festgestellt haben.
- Verwenden Sie die Gebäckpresse nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol stehen.

- Gehen Sie beim Umgang mit den scharfen Motivscheiben und Tüllen vorsichtig vor.
- Während des Gebrauchs müssen der Behälter und der Verschlussring, sowie die Zubehörteile ordnungsgemäß montiert sein.



Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kleinteile können verschluckt werden!

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie und Kleinteilen spielen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Gebäckpresse kann zu Beschädigungen der Gebäckpresse führen.

- Setzen Sie die Gebäckpresse keinen extremen Temperaturen oder starken mechanischen Beanspruchungen aus.
- Platzieren Sie die Gebäckpresse nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen wie Öfen oder Heizungen. Halten Sie sie von offenem Feuer fern.
- Lassen Sie die Gebäckpresse nicht fallen. Dies kann zu Beschädigung der Gebäckpresse führen.

Erstgebrauch

Gebäckpresse und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Gebäckpresse schnell beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie die Gebäckpresse aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Gebäckpresse oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Gebäckpresse nicht.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Gebäckpresse wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Trocknen Sie die Teile vollständig ab.

Gebäckpresse vorbereiten



Stellen Sie sicher, dass der Handgriff **2** und der Behälter **4** sicher miteinander verbunden sind. Führen Sie dazu den Spritzkolben **1** in den Behälter ein und verschrauben Sie Handgriff und Behälter bis zum Anschlag.

1. Drehen Sie den Spritzkolben, so dass die Pfeile auf dem Spritzkolben und dem Handgriff in die gleiche Richtung zeigen (siehe Schritt 1 in **Abb. B**).
2. Ziehen Sie den Spritzkolben heraus (siehe Schritt 2 in **Abb. B**).
3. Falls noch nicht geschehen, schrauben Sie den Verschlussring **5** vom Behälter und nehmen Sie ihn ab (siehe **Abb. C**).

Vorbereitung für Gebäckteig

Um Gebäckteig zu formen, montieren Sie die Motivscheiben an der Gebäckpresse:

1. Legen Sie die gewünschte Motivscheibe **6** in den Verschlussring **5** ein (Schritt 1 in **Abb. D**).

2. Füllen Sie Teig in den Behälter **4** (Schritt 2 in **Abb. D**).
3. Setzen Sie den Verschlussring mit der Motivscheibe auf den Behälter. Halten Sie den Behälter fest und drehen Sie den Verschlussring, bis er fest sitzt (Schritt 3 in **Abb. D**).



- Um den Behälter leichter befüllen zu können, formen Sie den Teig zu einer Rolle.
- Achten Sie darauf, dass der Teig keine größeren Stücke enthält, die Motivscheiben könnten ansonsten verstopfen.

Vorbereitung für Verzierungen

Um Verzierungen zu formen, montieren Sie eine Tülle an der Gebäckpresse:

1. Setzen Sie die gewünschte Tülle **9** auf den Tüllenadapter **7** (siehe Schritt 1 in **Abb. E**).
2. Schrauben Sie den Adapterverschluss **8** über die Tülle auf den Tüllenadapter.
3. Legen Sie den Tüllenadapter in den Verschlussring **5**.
4. Füllen Sie die Verzierungsmasse in den Behälter **4** (siehe Schritt 2 in **Abb. E**).
5. Setzen Sie den Verschlussring auf den Behälter. Halten Sie den Behälter fest und drehen Sie den Verschlussring, bis er fest sitzt (siehe Schritt 3 in **Abb. E**).



Benutzen Sie die Tüllen ausschließlich zum Formen von cremigen Massen, wie zum Beispiel Schlagsahne. Die Verzierungsmasse muss eine weiche, cremige Konsistenz haben, da sonst die Tülle verstopft.

Sie haben die Gebäckpresse für den Gebrauch vorbereitet.

Gebrauch

1. Schieben Sie die Füllmasse mit Hilfe des Spritzkolbens **1** etwas zusammen (siehe Schritt 1 in **Abb. F**).
2. Drehen Sie den Spritzkolben, so dass der Pfeil auf dem Spritzkolben auf den Pfeil am Handgriff **2** zeigt (siehe Schritt 2 in **Abb. F**).

Gebäck formen

1. Setzen Sie die Gebäckpresse senkrecht auf ein Backblech.
2. Drücken Sie die Drucktaste **3**, um Teig herauszupressen. Mit jedem Druck auf die Drucktaste wird eine genau dosierte Teigmenge abgegeben.
3. Heben Sie die Gebäckpresse vom Backblech.
4. Wiederholen Sie diesen Vorgang an einer neuen Stelle, bis Sie ausreichend Gebäck geformt haben (siehe **Abb. G**).



- Sollte der Teig zu klebrig sein, stellen Sie ihn für kurze Zeit in den Kühlschrank.
- Sollte der Spritzkolben während des Gebrauchs blockieren, ist der Teig möglicherweise zu fest. Entnehmen Sie den Teig und rühren Sie ggf. etwas Flüssigkeit in die gesamte Menge.

Verzierungen anbringen

1. Halten Sie die Gebäckpresse leicht schräg über die zu garnierende Oberfläche.
2. Drücken Sie die Drucktaste **3**. Sobald die Verzierungsmasse aus der Tülle **9** austritt, bewegen Sie die Gebäckpresse so, wie Sie die Verzierungen anbringen wollen (siehe **Abb. H**).



Probieren Sie zunächst aus, wie sich die Verzierungsmasse verhält. Die Verzierungsmasse kann ggf. eine Weile nachfließen.

Teig oder Verzierungsmasse nachfüllen

1. Schrauben Sie den Verschlussring **5** vom Behälter **4** ab und ziehen Sie den Spritzkolben **1** heraus wie im Kapitel „Gebäckpresse vorbereiten“ beschrieben.
2. Reinigen Sie ggf. teigverschmierte Teile.
3. Füllen Sie Teig bzw. Verzierungsmasse in den Behälter.
4. Setzen Sie den Verschlussring auf den Behälter. Halten Sie den Behälter fest und drehen Sie den Verschlussring, bis er fest sitzt.
5. Schieben Sie die Füllmasse mit Hilfe des Spritzkolbens etwas zusammen und drehen Sie den Spritzkolben, so dass der Pfeil auf dem Spritzkolben auf den Pfeil am Handgriff zeigt (siehe **Abb. F**). Sie können nun fortfahren.

Reinigung und Pflege



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Gebäckpresse kann zu Verletzungen führen.

- Seien Sie beim Umgang mit den Motivscheiben und Tüllen vorsichtig. Diese haben scharfe Kanten.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit der Gebäckpresse kann zu Beschädigungen der Gebäckpresse führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.



Da angetrocknete Teigreste schwer zu entfernen sind, reinigen Sie die Gebäckpresse und die verwendeten Motivscheiben direkt nach dem Gebrauch.

1. Bauen Sie die Gebäckpresse komplett auseinander.

Schrauben Sie den Verschlussring **5** vom Behälter **4** und nehmen Sie ihn ab. Entnehmen Sie die Motivscheibe **6** bzw. den Tüllenadapter **7** (siehe **Abb. I**).

Lösen Sie ggf. den Adapterverschluss **8** und nehmen Sie ihn und die Tülle **9** vom Tüllenadapter ab (siehe **Abb. J**).

Schrauben Sie den Behälter vom Handgriff **2** ab (siehe **Abb. K**).

2. Reinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Reinigen Sie die Motivscheiben und Tüllen beispielsweise mit einer Spülbürste.
3. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.
4. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Aufbewahrung

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie die Gebäckpresse stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie die Gebäckpresse vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie die Gebäckpresse für Kinder unzugänglich.

Technische Daten

Volumen des Behälters:	225 ml
Gewicht:	575 g
Abmessungen (B × H × T):	21,6 × 6,1 × 13,6 cm
Artikelnummer:	801601

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Gebäckpresse entsorgen

- Entsorgen Sie die Gebäckpresse entsprechend den in Ihrem Land gültigen Gesetzen und Bestimmungen.

Répertoire

Contenu de livraison	3
Composants	16
Généralités	17
Lire le mode d'emploi et le conserver.....	17
Utilisation conforme à l'usage prévu	17
Légende des symboles	17
Sécurité	18
Légende des avis	18
Consignes de sécurité générales	18
Première utilisation	19
Vérifier la presse à biscuits et le contenu de la livraison	19
Premier nettoyage.....	20
Préparer la presse à biscuits	20
Préparation pour pâte à biscuits.....	20
Préparation pour décorations	20
Utilisation	21
Former des biscuits.....	21
Appliquer des décorations.....	21
Ajouter de la pâte ou de la masse de décoration	22
Nettoyage et soins	22
Rangement	23
Données techniques	23
Élimination	23
Éliminer l'emballage.....	23
Éliminer la presse à biscuits	23

Composants

- 1 Injecteur
- 2 Poignée
- 3 Bouton poussoir
- 4 Récipient
- 5 Anneau de verrouillage
- 6 Disque à mouler, 16×
- 7 Adaptateur d'embout
- 8 Bouchon adaptateur
- 9 Embout, 8×

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi appartient à ce kit de presse à biscuits (appelé seulement «presse à biscuits» par la suite). Il contient des informations importantes pour le montage et l'utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi, notamment les consignes de sécurité, avant d'utiliser la presse à biscuits. Le non-respect de ce mode d'emploi risque de causer de graves blessures ou d'endommager la presse à biscuits.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous cédez la presse à biscuits à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Utilisation conforme à l'usage prévu

La presse à biscuits est exclusivement conçue pour former des biscuits et faire des garnitures de décoration. Elle est exclusivement destinée à l'usage privé et n'est pas adaptée à une utilisation professionnelle.

N'utilisez la presse à biscuits que comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels, voire corporels. La presse à biscuits n'est pas un jouet pour enfant.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Légende des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur la presse à biscuits ou sur l'emballage.



Ce symbole fournit des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'utilisation.



Ce symbole caractérise les produits approuvés pour un usage alimentaire. Ces produits n'ont pas d'impact sur les propriétés de goût et d'odeur.

Sécurité

Légende des avis

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi.



Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.



Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.



Ce mot signalétique avertit contre les possibles dommages matériels.

Consignes de sécurité générales



Risque de blessure!

Toute manipulation non conforme de la presse à biscuits peut provoquer des blessures.

- La presse à biscuits est exclusivement conçue pour une UTILISATION DOMESTIQUE.
- Utilisez exclusivement la presse à biscuits pour l'usage prévu.
- La presse à biscuits n'est pas un jouet pour enfant. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec la presse à biscuits.
- Avant l'utilisation de la presse à biscuits, vérifiez si toutes les pièces fonctionnent correctement comme prévu. N'utilisez pas la presse à biscuits si vous avez constaté un dommage.
- N'utilisez pas la presse à biscuits si vous êtes sous influence d'alcool ou de drogues.
- Faites attention lors de la manipulation des disques à mouler et embouts tranchants.

- Lors de l'utilisation, le récipient et l'anneau de verrouillage ainsi que les pièces accessoire doivent être montés correctement.



AVERTISSEMENT!

Risque d'étouffement!

Il existe un risque d'étouffement par le matériau d'emballage. Les petites pièces peuvent être avalées!

- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage et les petites pièces.

AVIS!

Risque d'endommagement!

Un maniement inapproprié de la presse à biscuits peut l'endommager.

- N'exposez pas la presse à biscuits à des températures extrêmes ou des sollicitations mécaniques fortes.
- Ne placez jamais la presse à biscuits sur ou à proximité de surfaces chaudes comme les poêles ou les chauffages. Tenez-la éloignée de flammes nues.
- Ne faites pas tomber la presse à biscuits. Cela peut entraîner l'endommagement de la presse à biscuits.

Première utilisation

Vérifier la presse à biscuits et le contenu de la livraison

AVIS!

Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement la presse à biscuits.

- Soyez très prudent lors de l'ouverture.

1. Enlevez la presse à biscuits de l'emballage.
2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **fig. A**).
3. Vérifiez si la presse à biscuits ou les pièces détachées présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la presse à biscuits.

Premier nettoyage

1. Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
2. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la presse à biscuits comme décrit au chapitre «Nettoyage et soins». Séchez entièrement les pièces.

Préparer la presse à biscuits



Assurez-vous que la poignée **2** et le récipient **4** sont correctement reliés. Insérez pour ce faire l'injecteur **1** dans le récipient et vissez la poignée et le récipient jusqu'à la butée.

1. Tournez l'injecteur de sorte que les flèches sur l'injecteur et la poignée sont orientées dans la même direction (voir étape 1 dans la **fig. B**).
2. Retirez l'injecteur (voir étape 2 dans la **fig. B**).
3. Si cela n'a pas encore été fait, dévissez l'anneau de verrouillage **5** du récipient et retirez-le (voir **fig. C**).

Préparation pour pâte à biscuits

Afin de former la pâte à biscuits, montez les disques à mouler sur la presse à biscuits:

1. Posez le disque à mouler souhaité **6** dans l'anneau de verrouillage **5** (étape 1 dans la **fig. D**).
2. Versez la pâte dans le récipient **4** (étape 2 dans la **fig. D**).
3. Placez l'anneau de verrouillage, avec le disque à mouler, sur le récipient. Tenez le récipient et tournez l'anneau de verrouillage jusqu'à ce qu'il soit correctement serré (étape 3 dans la **fig. D**).



- Afin de pouvoir mieux remplir le récipient, formez un rouleau de pâte.
- Veillez à ce que la pâte ne contienne pas de morceaux plus gros qui pourraient boucher les disques à mouler.

Préparation pour décorations

Afin de former des décorations, montez un embout sur la presse à biscuits:

1. Placez l'embout souhaité **9** sur l'adaptateur d'embout **7** (voir étape 1 dans la **fig. E**).
2. Vissez le bouchon adaptateur **8** par l'embout sur l'adaptateur d'embout.
3. Placez l'adaptateur d'embout dans l'anneau de verrouillage **5**.

4. Versez la pâte destinée à la décoration dans le récipient **4** (voir étape 2 dans la **fig. E**).
5. Placez l'anneau de verrouillage sur le récipient. Tenez le récipient et tournez l'anneau de verrouillage jusqu'à ce qu'il soit correctement serré (voir étape 3 dans la **fig. E**).



Utilisez exclusivement les embouts pour former des masses crémeuses comme la crème chantilly. La masse de décoration doit avoir une consistance molle et crémeuse pour éviter que l'embout ne se bouche.

Vous avez correctement préparé la presse à biscuits. Elle est prête à être utilisée.

Utilisation

1. Comprimez quelque peu la masse de remplissage à l'aide de l'injecteur **1** (voir étape 1 dans la **fig. F**).
2. Tournez l'injecteur de sorte que la flèche sur l'injecteur soit orientée vers la flèche sur la poignée **2** (voir étape 2 dans la **fig. F**).

Former des biscuits

1. Placez la presse à biscuits verticalement sur une plaque de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton poussoir **3** pour extraire la pâte. Chaque pression sur le bouton poussoir entraîne une extraction de pâte à dosage précis.
3. Retirez la presse à biscuits de la plaque de cuisson.
4. Répétez ce processus sur un nouvel endroit jusqu'à ce que vous ayez formé suffisamment de biscuits (voir **fig. G**).



- Si la pâte devait être trop collante, mettez-la au réfrigérateur pendant quelques temps.
- S'il y a blocage de l'injecteur en cours d'utilisation, cela signifie que la pâte est éventuellement trop ferme. Retirez la pâte et ajoutez éventuellement un peu de liquide dans la quantité totale et remuez.

Appliquer des décorations

1. Tenez la presse à biscuits légèrement de biais au-dessus de la surface à garnir.
2. Appuyez sur le bouton poussoir **3**. Dès que la masse de décoration est extraite de l'embout **9**, bougez la presse à biscuits en fonction des décorations que vous souhaitez appliquer (voir **fig. H**).



Dans un premier temps, faites un essai pour voir comment se comporte la masse de décoration. La masse de décoration peut encore continuer à s'écouler un moment après l'application.

Ajouter de la pâte ou de la masse de décoration

1. Dévissez l'anneau de verrouillage **5** du récipient **4** et retirez l'injecteur **1** comme cela est décrit au chapitre «Préparer la presse à biscuits».
2. Nettoyez les pièces éventuellement souillées de pâte.
3. Ajoutez la pâte ou la masse de décoration dans le récipient.
4. Placez l'anneau de verrouillage sur le récipient. Tenez le récipient et tournez l'anneau de verrouillage jusqu'à ce qu'il soit correctement serré.
5. Comprimez quelque peu la masse de remplissage à l'aide de l'injecteur et tournez l'injecteur de sorte que la flèche sur l'injecteur soit orientée vers la flèche sur la poignée (voir **fig. F**). Vous pouvez maintenant continuer.

Nettoyage et soins



ATTENTION!

Risque de blessure!

Toute manipulation non conforme de la presse à biscuits peut provoquer des blessures.

- Faites attention lors de la manipulation des disques à mouler et des embouts. Ceux-ci ont des arêtes vives.

AVIS!

Risque d'endommagement!

Un maniement inapproprié de la presse à biscuits peut l'endommager.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, aucune brosse métallique ou en nylon, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.



Les restes de pâte séchés étant difficiles à retirer, nettoyez la presse à biscuits et les disques à mouler utilisés directement après leur usage.

1. Désassemblez complètement la presse à biscuits.
Dévissez l'anneau de verrouillage **5** du récipient **4** et retirez-le. Retirez le disque à mouler **6** ou l'adaptateur d'embout **7** (voir **fig. I**).
Desserrez éventuellement le bouchon adaptateur **8** et retirez-le ainsi que l'embout **9** de l'adaptateur d'embout (voir **fig. J**).
Dévissez le récipient de la poignée **2** (voir **fig. K**).
2. Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle. Nettoyez les disques à mouler et les embouts par exemple avec une brosse à vaisselle.
3. Ensuite, rincez à l'eau claire et séchez les pièces.
4. Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Rangement

Toutes les pièces doivent être totalement sèches avant de pouvoir être rangées.

- Rangez toujours la presse à biscuits dans un endroit sec.
- Tenez la presse à biscuits à l'abri des rayons directs du soleil.
- Rangez la presse à biscuits hors de portée des enfants.

Données techniques

Volume du récipient:	225 ml
Poids:	575 g
Dimensions (L × H × P):	21,6 × 6,1 × 13,6 cm
Numéro d'article:	801601

Élimination

Éliminer l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Éliminer la presse à biscuits

- Éliminez la presse à biscuits conformément aux lois et réglementations en vigueur dans votre pays.

Sommaro

Dotazione	3
Componenti.....	26
Informazioni generali.....	27
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	27
Utilizzo conforme all'uso previsto.....	27
Descrizione pittogrammi	27
Sicurezza.....	28
Descrizione delle avvertenze.....	28
Avvertenze generali di sicurezza	28
Primo utilizzo	29
Controllare la pressa per pasticcini e la dotazione.....	29
Lavaggio preliminare	30
Preparare la pressa per pasticcini	30
Preparazione per pasta per pasticcini.....	30
Preparazione per decorazioni	30
Utilizzo	31
Creare pasticcini.....	31
Fare le decorazioni.....	31
Aggiungere dell'impasto o della massa di decorazione	32
Pulizia e cura	32
Conservazione.....	33
Dati tecnici.....	33
Smaltimento	33
Smaltire l'imballaggio	33
Smaltire la pressa per pasticcini	33

Componenti

- 1 Siringa
- 2 Maniglia
- 3 Tasto a pressione
- 4 Contenitore
- 5 Anello di bloccaggio
- 6 Disco formina, 16×
- 7 Adattatore per bocchette
- 8 Coperchio adattatore
- 9 Bocchetta, 8×

Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono parte integrante di questo set con pressa per pasticcini (di seguito denominato semplicemente "pressa per pasticcini"). Esse contengono informazioni importanti relative all'assemblaggio e all'utilizzo.

Prima di usare la pressa per pasticcini, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le avvertenze di sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare gravi lesioni personali o danni alla pressa per pasticcini.

Le presenti istruzioni per l'uso si basano sulle norme e sui regolamenti in vigore nell'Unione europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per utilizzi futuri. In caso di cessione della pressa per pasticcini a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Utilizzo conforme all'uso previsto

La pressa per pasticcini è progettata esclusivamente per la formazione di pasticcini e ornamenti. È destinata esclusivamente all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare la pressa per pasticcini esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme all'uso previsto e può provocare danni materiali o addirittura lesioni personali. La pressa per pasticcini non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme allo scopo previsto o all'uso scorretto.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sulla pressa per pasticcini stessa o sull'imballaggio sono riportati i seguenti simboli.



Questo simbolo indica utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sull'utilizzo.



Questo simbolo identifica prodotti adatti per uso alimentare. Questi prodotti non influiscono sulle proprietà di sapore e odore.

Sicurezza

Descrizione delle avvertenze

Nelle istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti simboli e parole d'avvertimento.



Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.



Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza un lesione lieve o medio.



Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.

Avvertenze generali di sicurezza



Pericolo di lesioni!

Un utilizzo scorretto della pressa per pasticcini può causare lesioni.

- La pressa per pasticcini è adatta esclusivamente per USO DOMESTICO.
- Utilizzare la pressa per pasticcini solo per lo scopo d'uso previsto.
- La pressa per pasticcini non è un giocattolo per bambini. Assicurarsi che i bambini non possano giocare con la pressa per pasticcini.
- Prima dell'uso della pressa per pasticcini, verificare che tutte le parti funzionino come previsto. Non utilizzare la pressa per pasticcini se si è riscontrato un danno.
- Non utilizzare mai la pressa per pasticcini sotto l'influsso di alcool o droghe.
- Prestare attenzione quando si maneggiano i dischi formine e le bocchette affilate.
- Durante l'uso, il contenitore, l'anello di bloccaggio e gli accessori devono essere installati correttamente.

**AVVERTIMENTO!****Pericolo di soffocamento!**

Pericolo di soffocamento causato dal materiale di imballaggio. Piccole parti potrebbero essere ingerite!

- Evitare che i bambini giochino con la pellicola dell'imballaggio e le piccole parti.

AVVISO!**Pericolo di danneggiamento!**

L'uso improprio della pressa per pasticcini può danneggiarla.

- Non esporre la pressa per pasticcini a temperature estreme o forti sollecitazioni meccaniche.
- Non collocare mai la pressa per pasticcini nelle vicinanze di superfici roventi come forni o termosifoni. Tenerla lontano da fiamme libere.
- Non fate cadere la pressa per pasticcini. Questo può danneggiare la pressa per pasticcini.

Primo utilizzo**Controllare la pressa per pasticcini e la dotazione****AVVISO!****Pericolo di danneggiamento!**

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, è possibile danneggiare subito la pressa per pasticcini.

- Nell'aprire la confezione fare molta attenzione.
 1. Estrarre la pressa per pasticcini dall'imballaggio.
 2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **Fig. A**).
 3. Controllare che la pressa per pasticcini o le parti singole non siano danneggiate. In tale eventualità, non utilizzare la pressa per pasticcini.

Lavaggio preliminare

1. Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole di protezione.
2. Al primo uso, lavare anzitutto ogni parte della pressa per pasticcini come descritto al capitolo "Pulizia e cura". Asciugare completamente tutte le parti.

Preparare la pressa per pasticcini



Assicurarsi che la maniglia **2** e il contenitore **4** siano collegati in modo sicuro. Inserire la siringa **1** nel contenitore e avvitare la maniglia e il contenitore fino all'arresto.

1. Ruotare la siringa in modo che le frecce sulla siringa e la maniglia indichino la stessa direzione (vedere il passaggio 1 nella **Fig. B**).
2. Estrarre la siringa (vedere il passaggio 2 nella **Fig. B**).
3. Se non è già stato fatto, svitare l'anello di bloccaggio **5** dal contenitore e rimuoverlo (vedi **Fig. C**).

Preparazione per pasta per pasticcini

Per modellare la pasta per pasticcini, montare i dischi formine sulla pressa per pasticcini:

1. Inserire il disco formina desiderato **6** nell'anello di bloccaggio **5** (passaggio 1 nella **Fig. D**).
2. Riempire il contenitore **4** con l'impasto (passaggio 2 nella **Fig. D**).
3. Posizionare l'anello di bloccaggio con il disco formina sul contenitore. Tenere saldamente il contenitore e ruotare l'anello di bloccaggio finché non è saldamente in posizione (passaggio 3 nella **Fig. D**).



- Per riempire il contenitore più facilmente, modellare l'impasto a rotolo.
- Assicurarsi che l'impasto non contenga pezzi più grandi, altrimenti i dischi formine potrebbero ostruirsi.

Preparazione per decorazioni

Per realizzare decorazioni, montare una bocchetta alla pressa per pasticcini:

1. Posizionare la bocchetta desiderata **9** sull'adattatore per bocchette **7** (vedere il passaggio 1 nella **Fig. E**).
2. Avvitare il coperchio adattatore **8** tramite la bocchetta sull'adattatore per bocchette.
3. Posizionare l'adattatore per bocchette nell'anello di bloccaggio **5**.

- Riempire il contenitore **4** con la massa di decorazione (vedere il passaggio 2 nella **Fig. E**).
- Mettere l'anello di bloccaggio sul contenitore. Tenere il contenitore saldamente e ruotare l'anello di bloccaggio finché non è stretto in posizione (vedere il passaggio 3 nella **Fig. E**).



Utilizzare le bocchette esclusivamente per modellare composti cremosi, come la panna montata. La massa di decorazione deve avere una consistenza morbida e cremosa, altrimenti la bocchetta si intasa.

La pressa per pasticcini è stata preparata correttamente per l'uso.

Utilizzo

- Inserire leggermente il composto di riempimento usando la siringa **1** (vedere il passaggio 1 nella **Fig. F**).
- Ruotare la siringa in modo che la freccia sulla siringa sia rivolta verso la freccia sulla maniglia **2** (vedere il passaggio 2 nella **Fig. F**).

Creare pasticcini

- Posizionare la pressa per pasticcini verticalmente su una teglia.
- Premere il tasto a pressione **3** per spremere la pasta. Ad ogni pressione sul tasto a pressione, viene erogata una quantità di impasto dosata con precisione.
- Solleverare la pressa per pasticcini dalla teglia.
- Ripetere questo processo in una nuova posizione fino a quando non avrete creato pasticcini a sufficienza (vedi **Fig. G**).



- Se l'impasto è troppo appiccicoso, metterlo in frigo per un po'.
- Se la siringa si blocca durante l'uso, l'impasto potrebbe essere troppo duro. Rimuovere l'impasto e aggiungervi un po' di liquido.

Fare le decorazioni

- Tenere la pressa per pasticcini leggermente in diagonale sulla superficie da guarnire.
- Premere il tasto a pressione **3**. Non appena la massa di decorazione emerge dalla bocchetta **9**, spostare la pressa per pasticcini in modo da creare le decorazioni che si desidera (vedi **Fig. H**).



Fare innanzitutto una prova per vedere come si comporta la massa di decorazione. Se necessario, la massa di decorazione può essere un po' liquido.

Aggiungere dell'impasto o della massa di decorazione

1. Svitare l'anello di bloccaggio **5** dal contenitore **4** ed estrarre la siringa **1** come descritto nel capitolo "Preparare la pressa per pasticcini".
2. Se necessario, pulire le parti sporche di impasto.
3. Riempire il contenitore con impasto o massa di decorazione.
4. Mettere l'anello di bloccaggio sul contenitore. Tenere saldamente il contenitore e ruotare l'anello di bloccaggio finché non è ben stretto.
5. Spingere leggermente il composto di riempimento usando la siringa e ruotare la siringa in modo che la freccia sulla siringa sia rivolta verso la freccia sulla maniglia (vedi **Fig. F**). Ora potete proseguire.

Pulizia e cura



Pericolo di lesioni!

Un utilizzo scorretto della pressa per pasticcini può causare lesioni.

- Fare attenzione quando si maneggiano i dischi formine e le bocchette. Hanno spigoli vivi.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio della pressa per pasticcini può danneggiarla.

- Non utilizzare detersivi aggressivi, spazzolini con setole metalliche o di nylon, e nemmeno utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.



Poiché i pezzi di pasta secca sono difficili da rimuovere, pulire la pressa per pasticcini e i dischi formine usati immediatamente dopo l'uso.

1. Smontare completamente la pressa per pasticcini.

Svitare l'anello di bloccaggio **5** dal contenitore **4** e rimuoverlo. Rimuovere il disco formina **6** o l'adattatore per bocchette **7** (vedi **Fig. I**).

Se necessario, allentare il coperchio adattatore **8** e rimuovere il coperchio adattatore e la bocchetta **9** dall'adattatore per bocchette (vedi **Fig. J**).

Svitare il contenitore dalla maniglia **2** (vedi **Fig. K**).

2. Pulire tutte le parti con acqua calda e un po' di detersivo.
Ad esempio, pulire i dischi formine e le bocchette con una spazzola per stoviglie.
3. Risciacquare quindi con acqua pulita e asciugare tutte le parti.
4. Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Conservazione

Prima di riporre via il prodotto, tutti i pezzi devono essere completamente asciutti.

- Conservare la pressa per pasticcini sempre in un luogo asciutto.
- Proteggere la pressa per pasticcini dai raggi solari diretti.
- Riporre la pressa per pasticcini fuori dalla portata dei bambini.

Dati tecnici

Volume del contenitore:	225 ml
Peso:	575 g
Dimensioni (L × A × P):	21,6 × 6,1 × 13,6 cm
Numero articolo:	801601

Smaltimento

Smaltire l'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Gettare il cartone e la scatola nella raccolta di carta straccia, la pellicola nella raccolta dei materiali riciclabili.

Smaltire la pressa per pasticcini

- Smaltire la pressa per pasticcini secondo le leggi e le disposizioni in vigore nella propria nazione di residenza.

Tartalom

A csomag tartalma	3
Elemek	36
Általános tudnivalók	37
Olvassa el és őrizze meg a használati útmutatót.....	37
Rendeltetésszerű használat.....	37
Jelmagyarázat	37
Biztonság	38
Megjegyzések magyarázata	38
Általános biztonsági utasítások	38
Első használat	39
A süteménynyomó és a csomag tartalmának ellenőrzése.....	39
Alaptisztítás	40
A süteménynyomó előkészítése	40
Előkészítés süteménytésztához	40
Előkészítés díszítéshez	40
Használat	41
Sütemény formázása	41
Díszítések felvitele	41
A tészta vagy díszítőmassza utántöltése	42
Tisztítás és ápolás	42
Tárolás	43
Műszaki adatok	43
Leselejtezés	43
A csomagolás leselejtezése.....	43
A süteménynyomó leselejtezése.....	43

Elemek

- 1 Nyomófej
- 2 Fogantyú
- 3 Nyomógomb
- 4 Tartály
- 5 Zárógyűrű
- 6 Nyomóforma, 16 db
- 7 Csőradapter
- 8 Adapterzár
- 9 Csőr, 8 db

Általános tudnivalók

Olvassa el és őrizze meg a használati útmutatót



A használati útmutató a süteménynyomó készülékhez tartozik (a továbbiakban: „süteménynyomó”). Fontos tudnivalókat tartalmaz az összeszereléséről és a használatáról.

A süteménynyomó használata előtt alaposan olvassa el a használati útmutatót, különösen a biztonsági utasításokat. A használati útmutató figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekhez vagy a süteménynyomó károsodásához vezethet. A használati útmutató az Európai Unióban érvényes szabványok és szabályozások alapján készült. Kövesse az adott országban érvényes irányelveket és törvényeket is. Őrizze meg a használati útmutatót. Ha továbbadja a süteménynyomót, feltétlenül mellékelje hozzá a használati útmutatót is.

Rendeltetészerű használat

A süteménynyomót kizárólag sütemények formázására és díszítésére terveztük. Kizárólag magánhasználatra alkalmas, ipari célra nem.

Kizárólag a használati útmutatónak megfelelően használja a süteménynyomót. Bármely más használat rendeltetésellenes használatnak minősül, anyagi kárt és/vagy személyi sérülést okozhat. A süteménynyomó nem gyermekjáték.

A gyártó és a forgalmazó a rendeltetésellenes vagy hibás használatból eredő károkért nem vállal felelősséget.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban, a süteménynyomón és a csomagoláson a következő jelöléseket használtuk.



Ez a jel az összeszerelésről és a használatról nyújt hasznos kiegészítő információkat.



A jel azt jelzi, hogy a termék ételízesítés-szerű. Az ilyen termékek nem befolyásolják az íz- és illatbeli tulajdonságokat.

Biztonság

Megjegyzések magyarázata

A használati útmutatóban a következő jelöléseket és jelzőszavakat használtuk.



A jelölés/jelzőszó közepes kockázatú veszélyt jelöl, amelyet ha nem kerülnek el, súlyos, akár halálos sérüléshez vezethet.



Ez a jelölés/jelzőszó alacsony kockázatú veszélyt jelöl, amelyet ha nem kerülnek el, kisebb vagy közepesen súlyos sérülésekhez vezethet.



A jelzőszó lehetséges anyagi károokra figyelmeztet.

Általános biztonsági utasítások



Sérülésveszély!

A süteménynyomó szakszerűtlen használata sérülést okozhat.

- A süteménynyomót kizárólag OTTHONI HASZNÁLATRA terveztük.
- A süteménynyomót kizárólag az előírt célra használja.
- A süteménynyomó nem gyermekjáték. Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne játszhassanak a süteménynyomóval.
- A süteménynyomó használata előtt ellenőrizze, hogy az összes elem megfelelően működik-e. Ne használja a süteménynyomót, ha sérülést talált rajta.
- Ne használja a süteménynyomót, ha alkohol vagy kábítószer befolyása alatt áll.
- Legyen óvatos az éles nyomóformák és csőrök használatakor.
- A használat során a tartály és a zárógyűrű, valamint a tartozékok előírászerűen legyenek összeszerelve.



FIGYELMEZTETÉS!

Fulladásveszély!

A csomagolóanyag miatt fennáll a fulladás veszélye. A kisméretű tartozékok lenyelve fulladást okozhatnak!

- Ne engedje, hogy gyermekek a csomagolófóliával vagy a kisméretű tartozékokkal játszanak.

ÉRTEŚÍTÉS!

Meghibásodás veszélye!

A szakszerűtlen használat kárt okozhat a süteménynyomóban.

- Ne tegye ki a süteménynyomót szélsőséges hőmérsékleti körülményeknek vagy erős mechanikai igénybevételnek.
- Soha ne helyezze a süteménynyomót forró felületek közelébe vagy forró felületekre (pl. sütő vagy fűtőtest). Tartsa távol a nyílt lángtól.
- Ne ejtse le a süteménynyomó készletet. Az a süteménynyomó készlet sérülését okozhatja.

Első használat

A süteménynyomó és a csomag tartalmának ellenőrzése

ÉRTEŚÍTÉS!

Meghibásodás veszélye!

Ha a csomagolást figyelmetlenül, éles késsel vagy más hegyes tárggyal nyitja ki, akkor kárt tehet a süteménynyomóban.

- A csomagolás kinyitásakor óvatosan járjon el.
 1. Vegye ki a süteménynyomót a csomagolásból.
 2. Ellenőrizze, hogy a csomag hiánytalan-e (lásd **A ábra**).
 3. Ellenőrizze, hogy van-e sérülés a süteménynyomón vagy bármely tartozékon. Amennyiben igen, ne vegye használatba a süteménynyomót.

Alaptisztítás

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot és az összes védőfóliát.
2. Tisztítsa meg a süteménynyomó minden részét az első használat előtt a „Tisztítás és ápolás” című fejezetben leírtak szerint. Alaposan szárítsa meg az elemeit.

A süteménynyomó előkészítése



Győződjön meg róla, hogy a fogantyú **2** és a tartály **4** biztosan csatlakoznak egymáshoz. Ehhez vezesse a nyomófejet **1** a tartályba, és ütközésig csavarja össze a fogantyút és a tartályt.

1. Úgy fordítsa a nyomófejet, hogy a nyomófejen és a fogantyún található nyíl egy irányba mutasson (lásd az 1. lépést a **B ábrán**).
2. Húzza ki a nyomófejet (lásd a 2. lépést a **B ábrán**).
3. Ha még nem történt meg, csavarja le a zárógyűrűt **5** a tartályról, és vegye le (lásd **C ábra**).

Előkészítés süteménytésztahoz

A süteménytészta formázásához rögzíteni kell a nyomóformát a süteménynyomóra:

1. Helyezze bele a kívánt nyomóformát **6** a zárógyűrűbe **5** (1. lépés a **D ábrán**).
2. Töltse a tésztát a tartályba **4** (2. lépés a **D ábrán**).
3. Helyezze fel a zárógyűrűt a nyomóformával együtt a tartályra. Fogja meg erősen a tartályt, és addig forgassa a zárógyűrűt, amíg az feszesen illeszkedik (3. lépés a **D ábrán**).



- A tartály könnyebb megtöltéséhez formáljon a tésztából egy henger alakot.
- Ügyeljen rá, hogy ne legyenek nagyobb darabok a tésztában, különben a nyomóformák eldugulhatnak.

Előkészítés díszítéshez

A díszítések kivitelezéséhez rögzíteni kell a csőrt a süteménynyomóra:

1. Helyezze a kívánt csőrt **9** a csőradapterre **7** (lásd az 1. lépést az **E ábrán**).
2. Csavarja rá az adapterzárát **8** a csőrön keresztül a csőradapterre.
3. Helyezze a csőradaptert a zárógyűrűbe **5**.
4. Töltse a díszítőmasszát a tartályba **4** (lásd a 2. lépést az **E ábrán**).
5. Helyezze a zárógyűrűt a tartályra. Fogja meg erősen a tartályt, és addig forgassa a zárógyűrűt, amíg az feszesen illeszkedik (lásd a 3. lépést az **E ábrán**).



A csőröket kizárólag krémes masszák formázásához használja (pl. tejszínhab). A díszítőmasszának puha, krémes állaga legyen, különben a csőr eldugul.

Ezzel előkészítette a süteménynyomót a használatra.

Használat

1. Nyomja össze kicsit a betöltött masszát a nyomófej **1** segítségével (lásd az 1. lépést az **F ábrán**).
2. Fordítsa úgy a nyomófejet, hogy a nyomófejen található nyíl a fogantyún **2** található nyíl irányába mutasson (lásd a 2. lépést az **F ábrán**).

Sütemény formázása

1. Helyezze a süteménynyomót merőlegesen a tepszi fölé.
2. Nyomja meg a nyomógombot **3** a tészta kinyomásához. A nyomógomb minden egyes megnyomásával pontosan egy tésztaadag kerül kiadagolásra.
3. Emelje el a süteménynyomót a tepszitől.
4. Ismétlje meg a folyamatot egy másik helyen, amíg kellő mennyiségű süteményt nem formázott (lásd **G ábra**).



- Ha a tészta túlságosan ragadós, rövid időre helyezze a hűtőszekrénybe.
- Ha a nyomófej a használat során elakadt, akkor lehetséges, hogy a tészta túl kemény. Vegye ki a tésztát, és szükség esetén keverje el a teljes mennyiséget némi folyadékkal.

Díszítések felvitele

1. Tartsa kicsit ferdén a süteménynyomót a díszíteni kívánt felület fölé.
2. Nyomja meg a nyomógombot **3**. Amint elkezd kifolyni a díszítőmassza a csőrön **9**, mozgassa úgy a süteménynyomót, ahogyan fel kívánja vinni a díszítéseket (lásd **H ábra**).



Először próbálja ki, hogyan viselkedik a díszítőmassza. A díszítőmassza adott esetben egy kevés ideig tovább is folyhat.

A tészta vagy díszítőmassza utántöltése

1. Csavarja le a zárógyűrűt **5** a tartályról **4**, és húzza ki a nyomófejet **1** „A süteménynyomó előkészítése” fejezetben leírtaknak megfelelően.
2. Szükség esetén tisztítsa meg a tészta miatt maszatos részeket.
3. Töltsön tésztát vagy díszítőmasszát a tartályba.
4. Helyezze a zárógyűrűt a tartályra. Fogja meg erősen a tartályt, és addig forgassa a zárógyűrűt, amíg az feszesen illeszkedik.
5. Nyomja össze kicsit a betöltött masszát a nyomófej segítségével, és fordítsa úgy a nyomófejet, hogy a nyomófejen található nyíl a fogantyún található nyíl irányába mutasson (lásd **F ábra**). Most már folytathatja a munkát.

Tisztítás és ápolás



VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

A süteménynyomó szakszerűtlen használata sérülést okozhat.

- Legyen óvatos a nyomóformák és csőrök használatakor. Éles lehet a peremük.

ÉRTESÍTÉS!

Meghibásodás veszélye!

A szakszerűtlen használat kárt okozhat a süteménynyomóban.

- Ne használjon agresszív tisztítószeret, fém vagy műanyag sörtéjű kefét, valamint éles, fém tisztítóeszközt, például kést, kemény kaparót vagy más hasonló tárgyat. Ezek ugyanis károsíthatják a felületet.



Mivel az odaszáradt tészta maradványokat nehéz eltávolítani, ezért közvetlenül a használat után tisztítsa meg a süteménynyomót és az alkalmazott nyomóformákat.

1. Ne szerelje szét teljesen a süteménynyomót.

Csavarja le és vegye le a zárógyűrűt **5** a tartályról **4**. Vegye ki a nyomóformát **6**, illetve a csőradaptert **7** (lásd **I ábra**).

Lazítsa meg szükség esetén az adapterzárat **8**, és vegye le azt és a csőrt **9** a csőradapterről (lásd **J ábra**).

Csavarja le a tartályt a fogantyúról **2** (lásd **K ábra**).

2. A tartozékokat forró víz és némi mosogatószer segítségével tisztítsa meg. A nyomóformákat és a csőröket például mosogatókefe segítségével tisztíthatja meg.
3. Azután öblítse le tiszta vízzel, és szárítsa meg az alkatrészeket.
4. A tartozékok mosogatógépben tisztíthatók.

Tárolás

Csak akkor rakja el, ha minden része teljesen száraz.

- A süteménynyomót száraz helyen tárolja.
- Óvja a süteménynyomót a közvetlen napsugárzástól.
- A süteménynyomót gyermekektől elzárva tárolja.

Műszaki adatok

A tartály űrtartalma:	225 ml
Súly:	575 g
Méretek (SZ × MA × MÉ):	21,6 × 6,1 × 13,6 cm
Cikkszám:	801601

Leselejtezés

A csomagolás leselejtezése



A csomagolást szétválogatva tegye a hulladékba. A kartont és papírt a papír, a fóliát a műanyag szelektív hulladékgyűjtőbe tegye.

A süteménynyomó leselejtezése

- A süteménynyomót az adott országban érvényes törvényeknek és előírásoknak megfelelően selejtezze le.

Kazalo

Vsebina kompleta	3
Komponente.....	46
Splošno	47
Navodila za uporabo preberite in shranite	47
Namenska uporaba.....	47
Razlaga znakov	47
Varnost	48
Razlaga napotkov	48
Splošni varnostni napotki	48
Prva uporaba	49
Preverite testomat in vsebino kompleta.....	49
Osnovno čiščenje	50
Priprava testomata	50
Priprava za testo za pecivo.....	50
Priprava za okraske	50
Uporaba.....	51
Oblikovanje peciva	51
Okraševanje.....	51
Dodajanje testa ali mase za okraševanje.....	51
Čiščenje in nega	52
Shranjevanje	53
Tehnični podatki	53
Odlaganje med odpadke	53
Odlaganje embalaže med odpadke	53
Odlaganje testomata med odpadke.....	53

Komponente

- 1 Bat za brizganje
- 2 Ročaj
- 3 Ročica
- 4 Posoda
- 5 Obroč za zapiranje
- 6 Oblikovna plošča, 16×
- 7 Adapter za nastavke
- 8 Zamašek za adapter
- 9 Nastavek, 8×

Splošno

Navodila za uporabo preberite in shranite



Ta navodila za uporabo spadajo k tej stiskalnici - testomatu za piškote (v nadaljevanju poimenovan samo „testomat“). Vsebujejo pomembne informacije o sestavljanju in uporabi.

Pred začetkom uporabe testomata natančno in v celoti preberite navodila za uporabo, zlasti varnostne napotke. Neupoštevanje navodil za uporabo lahko privede do hudih telesnih poškodb ali poškodb na testomatu.

Osnova navodil za uporabo so standardi in predpisi, ki veljajo v Evropski uniji. V tujini upoštevajte tudi predpise in zakone posamezne države.

Navodila za uporabo shranite za poznejšo rabo. Če testomat predate tretjim osebam, jim hkrati z njim obvezno izročite ta navodila za uporabo.

Namenska uporaba

Testomat je zasnovan izključno za oblikovanje peciva in okraskov. Namenjen je izključno za zasebno uporabo in ni primeren za poslovne namene.

Testomat uporabljajte samo na način, opisan v teh navodilih za uporabo. Vsakršna drugačna uporaba velja za nenamensko in lahko privede do materialne škode ali celo poškodb oseb. Testomat ni igrača.

Izdelovalec ali prodajalec ne prevzemata nobenega jamstva za škodo, nastalo zaradi nenamske ali napačne uporabe.

Razlaga znakov

V teh navodilih za uporabo, na testomatu ali embalaži so uporabljeni naslednji simboli.



Simbol podaja koristne dodatne informacije o sestavljanju ali uporabi.



Ta simbol označuje izdelke, ki so primerni za uporabo z živili. Ti izdelki ne vplivajo na okus in vonj.

Varnost

Razlaga napotkov

V navodilih za uporabo se uporabljajo naslednji simboli in opozorilne besede.



Ta opozorilni simbol/opozorilna beseda označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, zaradi katere lahko, če se ji ne izognemo, pride do smrti ali hudih telesnih poškodb.

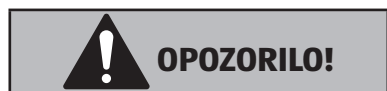


Ta opozorilni simbol/opozorilna beseda označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, zaradi katere lahko, če se ji ne izognemo, pride do majhnih ali zmernih telesnih poškodb.



Ta opozorilna beseda opozarja pred možno materialno škodo.

Splošni varnostni napotki



Nevarnost telesnih poškodb!

Neustrezno ravnanje s testomatom lahko privede do telesnih poškodb.

- Testomat je predviden samo za **DOMAČO UPORABO**.
- Testomat uporabljajte izključno za predviden namen uporabe.
- Testomat ni igrača. Poskrbite, da se otroci ne bodo igrali s testomatom.
- Preden začnete uporabljati testomat, preverite, če vsi deli ustrezno delujejo, kot je predvideno. Testomata ne uporabljajte, če na njem odkrijete kakršno koli poškodbo.
- Testomata ne uporabljajte, če ste pod vplivom drog ali alkohola.
- Pri delu z ostrimi oblikovnimi ploščami in nastavki bodite previdni.
- Med uporabo morajo biti posoda in obroč za zapiranje ter deli pribora ustrezno nameščeni.



OPOZORILO!

Nevarnost zadužitve!

Obstaja nevarnost zadužitve zaradi embalažnega materiala. Osebe lahko pogoltnejo majhne dele!

- Pazite, da se otroci ne bodo igrali z embalažno folijo in majhnimi deli.

OBVESTILO!

Nevarnost poškodb!

Neustrezno ravnanje s testomatom lahko privede do poškodovanja testomata.

- Testomata ne izpostavljajte ekstremnim temperaturam in ga ne obremenjujte z močnimi mehanskimi obremenitvami.
- Testomata nikoli ne postavljajte na vroče površine, kot so peči ali radiatorji, ali v njihovo bližino. Ne približujte ga odprtemu ognju.
- Testomat vam ne sme pasti iz rok. Tako se lahko testomat poškoduje.

Prva uporaba

Preverite testomat in vsebino kompleta

OBVESTILO!

Nevarnost poškodb!

Če med odpiranjem embalaže z ostrim nožem ali drugim koničastim predmetom niste previdni, lahko hitro poškodujete testomat.

- Embalažo odpirajte zelo previdno.
 1. Vzemite testomat iz embalaže.
 2. Preverite, ali so v kompletu vsi deli (glejte **sl. A**).

3. Preverite, ali so testomat ali njegovi posamezni deli morda poškodovani. Če so, testomata ne uporabljajte.

Osnovno čiščenje

1. Odstranite embalažo in vso zaščitno folijo.
2. Pred prvo uporabo očistite vse dele testomata, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in nega“. Dele povsem posušite.

Priprava testomata



Prepričajte se, da sta ročaj **2** in posoda **4** med seboj spojena. V ta namen potisnite bat za brizganje **1** v posodo in privijte ročaj ter posodo do omejevala.

1. Zasukajte bata za brizganje, tako da puščici na batu za brizganje in ročaju kažeta v isto smer (glejte 1. korak na **sl. B**).
2. Izvlecite bat za brizganje (glejte 2. korak na **sl. B**).
3. Če še tega niste storili, odvijte obroča za zapiranje **5** s posode in ga snemite (glejte **sl. C**).

Priprava za testo za pecivo

Če želite oblikovati testo za pecivo, namestite oblikovne plošče na testomat:

1. Vstavite zeleno oblikovno ploščo **6** v obroča za zapiranje **5** (1. korak na **sl. D**).
2. Napolnite posodo **4** s testom (2. korak na **sl. D**).
3. Namestite obroča za zapiranje z oblikovno ploščo na posodo. Trdno držite posodo in privijajte obroča za zapiranje, dokler ni trdno privit (3. korak na **sl. D**).



- Da boste lažje napolnili posodo, oblikujte testo v valj.
- Pazite, da v testu ni večjih kosov, sicer se oblikovne plošče lahko zamašijo.

Priprava za okraske

Če želite oblikovati okraske, namestite nastavek na testomat:

1. Namestite zelen nastavek **9** na adapter za nastavke **7** (glejte 1. korak na **sl. E**).
2. Privijte zamašek za adapter **8** čez nastavek na adapter za nastavke.
3. Vstavite adapter za nastavke v obroča za zapiranje **5**.
4. Napolnite posodo **4** z maso za okraševanje (glejte 2. korak na **sl. E**).
5. Namestite obroča za zapiranje na posodo. Trdno držite posodo in privijajte obroča za zapiranje, dokler ni trdno privit (glejte 3. korak na **sl. E**).



Nastavke uporabljajte samo za oblikovanje kremaste mase, kot na primer stepene smetane. Masa za okraševanje mora biti mehka in kremasta, sicer se nastavek zamaši.

Testomat ste pripravili na uporabo.

Uporaba

1. Z batom za brizganje **1** stisnite maso malce skupaj (glejte 1. korak na **sl. F**).
2. Zasukajte bata za brizganje, tako da puščica na batu za brizganje kaže proti puščici na ročaju **2** (glejte 2. korak na **sl. F**).

Oblikovanje peciva

1. Postavite testomat navpično na pekač.
2. Pritisnite ročico **3**, da iztisnete testo. Z vsakim pritiskom na ročico iztisnete natančno dozirano količino testa.
3. Vzemite testomat s pekača.
4. Ponovite ta postopek na drugem mestu, dokler ne oblikujete dovolj testa (glejte **sl. G**).



- Če je testo preveč lepljivo, ga za kratek čas postavite v hladilnik.
- Če bat za brizganje med uporabo zablokira, je testo morda pretrdo. Odstranite testo in po potrebi primešajte nekaj tekočine v celotno maso.

Okraševanje

1. Držite testomat nekoliko poševno nad površino, ki jo želite okrasiti.
2. Pritisnite ročico **3**. Ko začne masa za okraševanje izstopati iz nastavka **9**, premikajte testomat tako, kot želite, da so okraski postavljeni (glejte **sl. H**).



Najprej preizkusite, kako se masa za okraševanje obnaša. Masa za okraševanje še lahko nekaj časa izteka.

Dodajanje testa ali mase za okraševanje

1. Odvijte obroč za zapiranje **5** s posode **4** in izvlecite bat za brizganje **1**, kot je opisano v poglavju „Priprava testomata“.
2. Po potrebi očistite dele, ki so popackani s testom.
3. Napolnite posodo s testom oz. maso za okraševanje.
4. Namestite obroč za zapiranje na posodo. Trdno držite posodo in privijajte obroč za zapiranje, dokler ni trdno privit.

5. Z batom za brizganje stisnite maso malce skupaj in zasukajte bat za brizganje, da puščica na batu za brizganjem kaže proti puščici na ročaju (glejte **sl. F**). Sedaj lahko nadaljujete.

Čiščenje in nega



POZOR!

Nevarnost telesnih poškodb!

Neustrezno ravnanje s testomatom lahko privede do telesnih poškodb.

- Pri delu z oblikovnimi ploščami in nastavki bodite previdni. Imajo ostre robove.

OBVESTILO!

Nevarnost poškodb!

Neustrezno ravnanje s testomatom lahko privede do poškodovanja testomata.

- Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, krtač s kovinskimi ali najlonskimi ščetinami ter ostrih ali kovinskih predmetov, kot so noži, trde lopatice in podobno. Omenjene snovi lahko poškodujejo površine.



Testomat in uporabljene oblikovne plošče očistite takoj po uporabi, saj je zasušene ostanke testa težje odstraniti.

1. Testomat v celoti razstavite.

Odvijte obroč za zapiranje **5** s posode **4** in ga snemite. Odstranite oblikovno ploščo **6** oz. adapter za nastavke **7** (glejte **sl. I**).

Po potrebi odvijte zamašek za adapter **8** ter ga skupaj z nastavkom **9** snemite z adapterja za nastavke (glejte **sl. J**).

Odvijte posodo z ročaja **2** (glejte **sl. K**).

2. Vse dele očistite z vročo vodo in malce sredstva za pomivanje.

Oblikovne plošče in nastavke očistite na primer s krtačo za pomivanje.

3. Nato vse dele splaknite s čisto vodo in jih posušite.

4. Vsi deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

Vsi deli morajo biti povsem suhi, preden jih shranite.

- Testomat vedno shranjujte na suhem mestu.
- Testomat zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Testomat shranite zunaj dosega otrok.

Tehnični podatki

Prostornina posode:	225 ml
Teža:	575 g
Mere (Š × V × G):	21,6 × 6,1 × 13,6 cm
Številka izdelka:	801601

Odlaganje med odpadke

Odlaganje embalaže med odpadke



Embalažo odložite med odpadke ločeno po vrstah materialov. Lepenko in karton zavržite med odpadni papir, folije pa med odpadke za recikliranje.

Odlaganje testomata med odpadke

- Testomat zavržite v skladu s predpisi in z zakoni, ki veljajo v vaši državi.



Származási hely: Kína

**Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da: |
Gyártó: | Distributer:**

AMICO HANDELSGESELLSCHAFT M.B.H.
KAPLANSTRASSE 15
3430 TULLN
AUSTRIA