Wyciskarka do ciasta i szpryca do zdobienia 2 w 1

Instrukcja obsługi (model 2108)

PL

Szanowny kliencie,

dziękujemy za okazanie zaufania i wybór tego produktu. Niniejsza instrukcja obsługi jest integralną częścią produktu. Zawarte są w niej istotne zalecenia dotyczące eksploatacji i obsługi produktu. Przekazując produkt innemu użytkownikowi, należy przekazać mu także instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować, aby móc z niej skorzystać w dowolnym momencie!

Przed pierwszym użyciem

Wszystkie elementy umyj wodą z detergentem i wysusz. Obróć pokrętło o 180°, podnieś tłok i wyjmij go pociągając do góry (zob. rys. 1).

Podstawowy przepis na ciasto

500 g mąki, 250 g cukru, 250 g masła lub margaryny, szczypta soli, kubek mleka, 2 łyżeczki kakao (ten składnik można pominąć), 3 żółtka.

Wsyp do miski mąkę, cukier i sól, następnie wszystko dobrze wymieszaj. Dodaj żółtka (zob. rys. 2) i wymieszaj widelcem. Dodaj masło rozpuszczone wcześniej w kąpieli wodnej (zob. rys. 3) i ugniataj ciasto dłońmi, do momentu osiągnięcia równomiernej i ciągnącej się konsystencji. Tak przygotowana ilość ciasta jest wystarczająca do przygotowania ok. 50 szt. ciasteczek.

Produkcja ciasteczek

Odkręć pierścień zamykający (zob. rys. 5) i podnieś tłok. Wypełnij całą rurę częścią przygotowanego ciasta (zob. rys. 6). Zamontuj foremkę w pierścieniu zamykającym (zob. rys. 7). Wystająca część foremki powinna być skierowana w dół. Wkręć pierścień zamykający na gwint rury (zob. rys. 8). Wysmaruj równomiernie tłuszczem blachę do pieczenia (zob. rys. 9). Przestawiając pozycję regulatora, ustaw grubość wyrabianych ciasteczek (zob. rys. 10): pozycja 1: małe ciasteczka, pozycja 2: duże ciasteczka. Kręć pokrętłem tak, żeby łącznik znajdujący się na dźwigni oparł się na wycięciach drążka z tłokiem. Podpompuj kilkakrotnie dźwignią do momentu, aż ciasto będzie równomiernie wydostawać się z foremki. Usuń nadmiar ciasta z foremki tak, aby pozostała ona czysta. Postaw foremkę na zimnej wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia i dociśnij dźwignię w dół tak jak to pokazano na rys. 11. Podnieś dźwignię i przesuń urządzenie w inne miejsce, aby uformować kolejne ciasteczko (zob. rys. 12). Kontynuuj aż do wykorzystania całego ciasta.

Pieczenie ciasteczek

Rozgrzej piekarnik do około 180°C, włóż do niego blachę z ciasteczkami i piecz przez około 20 minut (zob. rys. 13). Wyjmij blachę z piekarnika po 20 minutach i pozostaw do wystygnięcia. Zdejmij ciasteczka z blachy i przystąp do ich ozdabiania (zob. rys. 14).

Ozdabianie

Do ozdabiania użyj plastikowych końcówek, które wkłada się zamiast foremki.

Czyszczenie

Po zakończeniu pracy wyczyść wszystkie elementy wyciskarki (zob. rys. 15). Wypłucz je w ciepłej wodzie, wysusz. Nie wolno myć urządzenia w zmywarce do naczyń!

Ochrona środowiska naturalnego

Po upłynięciu okresu przydatności do użycia nie wolno wyrzucać produktu do odpadów domowych. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać go do wyznaczonego miejsca zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie.

Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów. Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.

Serwis

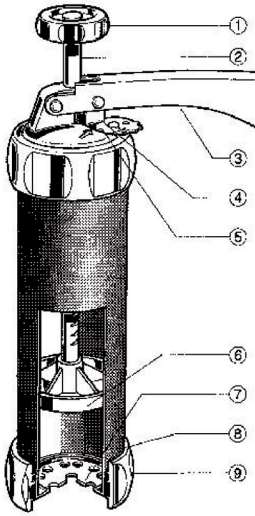
Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą. Używając produktu należy przestrzegać zasad zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli wprowadzono zmiany w produkcie lub nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje:

- naturalnego zużycia elementów pracujących produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania itd.),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki atmosferyczne, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, uderzenia nim itp.,
- szkód powstałych w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z produktem.

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego produktu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada jego właściciel.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku.



1. Pokrętło
2. Drążek
3. Dźwignia
4. Łącznik
5. Regulator
6. Tłok
7. Foremka
8. Rura
9. Pierścień zamykający





























