

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC PASTRY PRESS SGP 28 A1

GB IE

ELECTRIC PASTRY PRESS

Operating instructions

DE AT CH

ELEKTRISCHE GEBÄCKPRESSE

Bedienungsanleitung

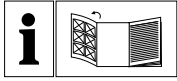
DK

ELEKTRISK KAGESPRØJTE

Betjeningsvejledning

IAN 100631

DK



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

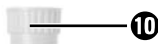
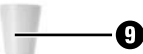
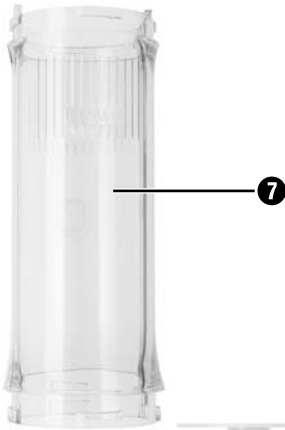
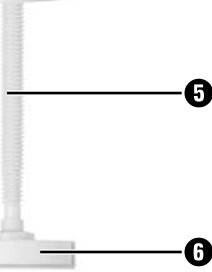
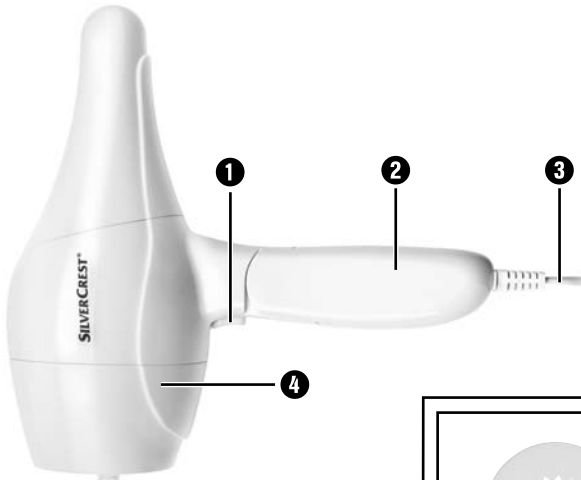
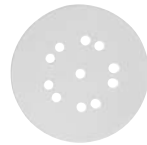
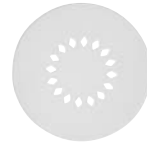
DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DK	Betjeningsvejledning	Side	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B**

Contents

Introduction	2
Information concerning these operating instructions	2
Copyright	2
Intended use	2
Warnings	2
Safety	3
Basic safety guidelines	3
Controls	6
Unpacking and assembly	6
Safety guidelines	6
Package contents and transport inspection	7
Unpacking	7
Disposal of packaging materials	7
Before first use	8
Assembling/dismantling the appliance	8
Using the appliance	10
Filling the container	10
Shaping biscuits	11
Adding decorations	12
Refilling with dough or decoration substance	12
Tips	13
Cleaning	14
Storage/disposal	15
Storage	15
Disposal of the appliance	15
Appendix	15
Notes on the Declaration of Conformity	15
Technical data	15
Warranty	16
Service	16
Importer	16
Recipes	17
Spritzgebäck cookies 1	17
Spritzgebäck cookies 2	18

Introduction

Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Copyright

This documentation is subject to copyright protection.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This appliance is designed for the shaping of pastries and for the decorating of cakes or similar. It is not intended for any other use. This appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

Warnings

The following warnings are used in these operating instructions:



A warning at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning to prevent a fatality or serious personal injury.

**WARNING**

A warning at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in physical injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning to prevent physical injury.

CAUTION

A warning at this hazard level indicates potential material damage.

Failure to avoid this situation could result in material damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning to prevent material damage.

NOTE

- ▶ A note indicates additional information that will assist you in using the appliance.

Safety

In this section, you will receive important safety advice relating to using the appliance.

The appliance complies with the statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and material damage.

Basic safety guidelines

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Failure to make proper repairs can put the user at risk. Warranty entitlement will also lapse.

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise no additional warranty claims can be considered for subsequent damage.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not operate or place the appliance close to an open flame (e.g. candles).

 **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Arrange for Customer Services to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Keep the power cord and appliance away from children. Children frequently underestimate the dangers of electrical appliances.
- ▶ Never submerge the motor unit in water. Wipe it only with a slightly damp cloth.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Take steps to ensure the power cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ You are not permitted to open the appliance housing or to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any water-filled vessels (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Always pull out the plug from the wall socket after every use and before each cleaning.

Controls

Figure A:

- ❶ Start button
- ❷ Handle
- ❸ Power cable with mains plug
- ❹ Motor unit
- ❺ Threaded rod
- ❻ Pusher
- ❼ Container
- ❽ Nozzle adapter
- ❾ Nozzle
- ❿ Adapter lock
- ⓫ Locking ring
- ⓬ Pattern disc

Figure B:

Pattern discs and nozzles

Unpacking and assembly

Safety guidelines



WARNING

During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Packaging material may not be used as a plaything.
Risk of suffocation.
- ▶ Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

Package contents and transport inspection

This appliance is supplied with the following components as standard (see fold-out page):

- Electric Pastry Press SGP 28 A1
- 12 pattern discs 12
- 3 nozzles with adapter 9/8
- Operating instructions

NOTE

- ▶ Check the consignment for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter **Service**).

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during shipment. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the materials cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials which are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Before first use

- ◆ Clean all accessories as described in the chapter "Cleaning" to remove any possible production residues.

Assembling/dismantling the appliance

DANGER

Remove the plug of the power cord ❸ from the mains socket before assembling the appliance components.

- ◆ Flip the handle ❷ 90° from the motor unit ❹ until it clicks into place.

Inserting the threaded rod with pusher

- 1) Place the end of the threaded rod ❺ into the motor unit ❹. Ensure that the pins on the inside of the motor unit ❹ grip into the guide rail of the threaded rod ❺.
- 2) Push the threaded rod ❺ with the pusher ❻ as far as it will go into the motor unit ❹.

Attaching/removing the container

NOTE

The container ❷ must be attached otherwise the biscuit shaper will not function!

- 1) Push the container ❷ over the pusher ❻ such that the guide rails inside the container ❷ engage in the in notches on the pusher ❻.
- 2) Place the container ❷ on the motor unit ❹ so that the arrow on the container ❷ points to the ▽ marking on the motor unit ❹.
- 3) Turn the container ❷ until this arrow points to the ^{LOCK} | marking on the motor unit ❹.

To remove the container ❷, turn it until the arrow on the container ❷ points to the ▽ mark on the motor unit ❹. Now you can remove the container ❷.

Fitting/removing the pattern discs

NOTE

You can use the pattern discs 12 to form the dough into different shapes which can then be baked into cookies with varying appearances.

When the pusher 6 and container 7 are assembled:

- 1) Select the desired pattern disc 12.
- 2) Place the pattern disc 12 into the locking ring 11 so that the smooth, unlabelled side of the pattern disc is facing outward.
- 3) Place the locking ring 11 with the pattern disc 12 onto the container 7.
- 4) Hold the container 7 firmly and turn the locking ring 11 until it is firmly seated.

To remove the pattern disc, unscrew the locking ring 11 and remove it and the pattern disc 12 from the container.

Fitting/removing the nozzles

NOTE

You can use the nozzles 9 to shape the decoration substance into various forms.

When the pusher 6 and container 7 are assembled:

- 1) Place the nozzle adapter 8 into the locking ring 11. The thread must be facing outwards.
- 2) Place the locking ring 11 with the nozzle adapter 8 onto the container 7.
- 3) Hold the container 7 firmly and turn the locking ring 11 clockwise until it is firmly seated.
- 4) Select a nozzle 9.
- 5) Place the nozzle 9 onto the nozzle adapter 8.
- 6) Screw the adapter lock 10 over the nozzle 9 on the nozzle adapter 8.

To remove the nozzle 9, unscrew the adapter lock 10 and remove it and the nozzle 9 from the container. Unscrew the locking ring 11 and remove this and the nozzle adapter 8 from the container.

Using the appliance

Filling the container

The dough must be at room temperature so that it has the right consistency. If it is too soft, place it in the refrigerator for a short time.

- 1) Turn the container **7**, so that the arrow on the container **7** points to the ∇ marking on the motor unit **4**.
- 2) Remove the container **7** from the motor unit **4**. Leave the threaded rod **5** with the pusher **6** in the motor unit **4**.

TIP

If required, moisten the inner surface of the container **7** with water before filling it with dough. This helps to prevent the dough from sticking to the inner surfaces of the container **7**.

- 3) To ease filling of the container **7**, form the dough or the decoration substance into a roll. Fill the container **7** with this roll.

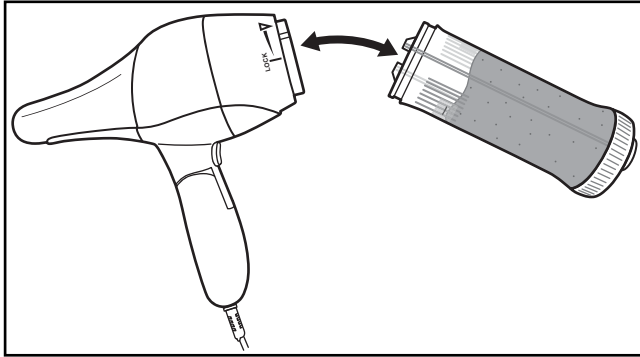
NOTE

If you fill the container with cream or any other foamy decoration substance, ensure that no large air pockets form in the container. Otherwise, the decoration cannot be applied evenly. If required, push the mass carefully together using the pusher **6** during filling as soon as any air pocket has formed. While doing this, close the nozzle **9** with a finger so that the mass is not pressed out of the container **7**.

NOTE

Fill the container **7** at the most to the MAX marking. Process the pastry straight away.

- 4) Place the container 7 onto the motor unit 4 as described in the chapter "Attaching the container". Ensure that the pusher does not fall out of the motor unit and that none of the mass/dough escapes from the container.



- 5) Insert the plug into a mains power socket.

You can now form pastries/add decorations.

Shaping biscuits

NOTES

Use only the pattern discs 12 for shaping biscuits.

Do not line the baking tray with Teflon, fats or oil paper, as the biscuits then do not keep their shape.

Ensure that the locking ring 11 sits firmly on the container 7 and that the container 7 is correctly mounted on the motor unit 4 before you switch the appliance on.

- 1) Hold the biscuit shaper a little way above the baking tray.
- 2) Press on the start button 1 until the first biscuit has been formed. The length of time you need to press the start button 1 is dependent on the desired shape and size of the biscuit. If you press the start button 1 for just a short time, you will form a small biscuit. The longer you press the start button 1, the larger the biscuit will be.
- 3) Release the start button 1 and move the biscuit shaper to another position.
- 4) Repeat the steps until you have shaped a sufficient number of biscuits.

NOTE

If the dough is too sticky, place it in the refrigerator for 15 minutes.

Adding decorations

NOTE

Use the nozzles ⑨ exclusively for shaping creamy substances, such as whipped cream.

The decoration substance must have a soft and creamy consistency, otherwise it will block the nozzle ⑨.

Press the start button ① only shortly to start with, to see how the substance responds. It is possible that the substance may continue to flow out for a short time.

- 1) Hold the biscuit shaper at a slight angle.
- 2) Press the start button ①.
- 3) As soon as the decoration substance starts to flow from the nozzle ⑨, move the biscuit shaper in accordance with the decorative design you wish to create.



NOTE

If the pusher ⑥ blocks during use, it may be that the substance or the dough is too firm. Remove all of the substance/dough and, if necessary, mix a little liquid into it.

Refilling with dough or decoration substance

DANGER

Remove the plug of the power cord ③ from the mains socket before refilling the dough or decoration substance.

- 1) Turn the container ⑦ so that the arrow on the container ⑦ moves from the  marking to the  marking on the motor unit ④.
- 2) Remove the container ⑦ from the motor unit ④. Push the threaded rod ⑤ with the pusher ⑥ back into the motor unit ④.

NOTE

The mechanical propulsion between motor and pusher ⑥ is only engaged if the container ⑦ is engaged in the motor unit ④. Thus if the container ⑦ is removed, you can simply push the pusher ⑥ into the motor unit ④.

If necessary, also remove any dough residue that may have collected behind the pusher ⑥.

DANGER

The motor unit ④ may NOT be submerged in water. If necessary, it can be wiped clean with a moist cloth.

- 3) Clean any parts that may be covered with dough and dry them well. (See chapter "Cleaning").
- 4) Add dough or decoration substance to the biscuit shaper. Then reassemble the biscuit shaper and resume your work.

Dismantling the biscuit shaper

DANGER

Remove the mains cable plug ③ from the mains socket before taking the appliance apart.

- 1) Unscrew the locking ring ⑪.
- 2) Turn the container ⑦, so that the arrow on the container ⑦ moves from the LOCK marking to the ∇ marking on the motor unit ④.
- 3) Remove the container ⑦ from the motor unit ④. The threaded rod ⑤ and the pusher ⑥ can now also be removed.

Tips

- If required, remove residues from the biscuit shaper with a knife, pastry scraper or similar.
- The consistency of the pastry or the decoration substance should be such that it flows easily through the openings in the pattern discs ⑫ or nozzles ⑨ and remains affixed onto the baking paper or the item being decorated.
- If the appliance does not start, it may be because the dough or the decoration substance is too firm or that the container ⑦ is not correctly attached to the motor unit ④.
- If the dough is too firm to be processed, knead in some egg yolk or add a little liquid.
- Biscuit dough that has been kept in the refrigerator can be too firm for processing.
- If the dough to be processed is too soft, place it in the refrigerator for about 15 minutes or knead in a little flour.
- If the biscuit dough contains finely ground constituents (e.g. nuts or almonds), select a pattern disc ⑫ with larger openings.
- With some doughs and pattern discs ⑫ it is better to work quickly, with others, better to work slowly.
- Simply use trial and error until you can produce biscuits that match your expectations.
- If you want to use various pattern discs ⑫ or nozzles ⑨, first of all use all of the currently filled pastry or decoration substance.

Do not change the pattern discs ⑫/nozzles ⑨ until you refill the biscuit shaper.

Cleaning



WARNING! DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Remove the mains cable plug **3** from the mains socket before cleaning the appliance.



The motor unit **4** should not be submerged in liquid.

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ To avoid irreparable damage, ensure that no moisture can get into the motor unit **4** when you are cleaning the appliance.
 - ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- As it is difficult to remove dried-on dough residue, always clean the biscuit shaper and the pattern discs **12** used directly after use.
 - Dismantle the Biscuit Shaper completely.
 - With the exception of the motor unit **4**, all of the components can be cleaned in the dishwasher or mild soapy water. All parts except the motor unit **4** are dishwasher-proof.
 - Clean the motor unit **4** with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance. Remove any dough residue from the joint of the handle.

Storage/disposal

Storage

If you plan not to use the appliance for a long period, store it in a clean, dry place away from direct sunlight.

To return the appliance to its packaging, you can fold the handle ② 90 degrees in the direction of the motor unit ④.

Disposal of the appliance



Under no circumstances should you dispose of the appliance in normal household waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Appendix

Notes on the Declaration of Conformity

This appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the European Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the Ecodesign Directive 2009/125/EC (Ordinance 1275/2008 Annex II, No. 1) as well as the RoHS directive 2011/65/EU.



The complete Declaration of Conformity, in its original form, is available from the importer.

Technical data

Electric biscuit shaper	
Voltage supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	28 W
Protection class	II □
CO time	2 minutes

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Warranty

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- ▶ The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in the case of misuse or improper handling, use of force and interventions which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs effected after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 100631

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 100631

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

You can process commercially available ready-made pastry with the biscuit shaper.

Spritzgebäck cookies 1

- ◆ 150 g butter
- ◆ 100 g powdered sugar
- ◆ 1 sachet of vanilla sugar
- ◆ 1 egg white
- ◆ 200 g flour (type 405)
- ◆ 1 pinch salt

- 1) Whip the butter until frothy, blend in the sugar, vanilla sugar and the unbeaten egg white; then stir the mixture with a hand mixer for about 8 minutes.
- 2) Blend in the flour, then fill the dough into the biscuit shaper.
- 3) Make small biscuits on the tray with the biscuit shaper.
- 4) Bake in a convection oven for 12–15 minutes at 175–190°C.

The edges should be golden brown. Allow the biscuits to cool on the baking tray.

TIP

- ▶ Melt some plain cooking chocolate in a water bath. Trickle 1 teaspoon of chocolate onto each cooled cookie and garnish with a walnut.

NOTE

- ▶ Depending on the size of the biscuits, the baking times can vary.

Spritzgebäck cookies 2

- ◆ 125 g butter
- ◆ 125 g powdered sugar
- ◆ 1 sachet of vanilla sugar
- ◆ 1 egg
- ◆ 1 egg white
- ◆ 250 g flour (type 405)
- ◆ 1 pinch salt

- 1) Whip the butter, sugar, vanilla sugar, salt, egg and egg white until frothy, blend in the flour.
- 2) Make small biscuits on the tray with the biscuit shaper.
- 3) Bake in a convection oven for 12–15 minutes at 175–190°C.
- 4) Dip the biscuits in molten cooking chocolate.

TIP

- ▶ For darker biscuits, substitute 30 g of cocoa for the vanilla sugar. Dispense with the salt and add 1 dessert spoon of water instead.

NOTE

- ▶ Depending on the size of the biscuits, the baking times can vary.

Indholdsfortegnelse

Introduktion	20
Om denne betjeningsvejledning	20
Ophavsret	20
Anvendelsesområde	20
Advarsler	20
Sikkerhed	21
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	21
Betjeningselementer	24
Udpakning og tilslutning	24
Sikkerhedsanvisninger	24
Pakkens indhold og transporteftersyn	25
Udpakning	25
Bortskaffelse af emballagen	25
Før kagepressen bruges første gang	26
Sådan samles/adskilles kagepressen	26
Anvendelse af kagepressen	28
Opfyldning af beholderen	28
Formning af kager	29
Fordeling af pynt	30
Efterfyldning af dej eller pyntemasse	30
Tips	31
Rengøring	32
Opbevaring/bortskaffelse	33
Opbevaring	33
Bortskaffelse af produktet	33
Tillæg	33
Oplysninger om overensstemmelseserklæringen	33
Tekniske data	33
Garanti	34
Service	34
Importør	34
Opskrifter	35
Sprøjtede kager 1	35
Sprøjtede kager 2	36

Introduktion

Om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Anvendelsesområde

Dette produkt er beregnet til formning af bagværk og til overtrækning af kager og lignende. Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet. Produktet er ikke beregnet til erhvervmæssige eller industrielle områder.

Krav af enhver art på grund af skader ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ændringer, der er foretaget uden tilladelse, eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele er udelukket. Ejeren bærer selv risikoen.

Advarsler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:



FARE

En advarsel på dette faretrin markerer en truende farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det medføre livsfarlige eller alvorlige personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel, så livsfarlige og alvorlige personskader undgås.

**ADVARSEL****En advarsel på dette faretrin angiver en mulig farlig situation.**

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS**En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.**

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- ▶ Et 'bemærk' henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

DK

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

Dette produkt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser.
Forkert anvendelse kan føre til personskader og materielle skader.

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.

- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet skal altid kobles fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra strømforsyningen.
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og er under opsyn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Anvend ikke produktet i nærheden af åben ild (f.eks. et stearinlys).

**FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt.
Lysnetspændingen skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- ▶ Få omgående tilslutningsledninger eller apparater, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.
- ▶ Hold børn væk fra tilslutningsledningen og apparatet. Børn vurderer ofte farerne ved el-apparater.
- ▶ Læg aldrig motorenheden ned i vand. Tør den kun af med en let fugtet klud.
- ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- ▶ Hold altid i ledningen ved at holde på stikket. Træk ikke i selve ledningen, og hold aldrig på ledningen med våde hænder, da det kan medføre kortslutning eller elektrisk stød.
- ▶ Stil ikke produktet, møbler eller lignende på strømledningen, og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når kagepressen er i brug.
- ▶ Du må ikke åbne, reparere eller ændre kagepressens kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.
- ▶ Beskyt produktet mod dryp- og sprøjtevand. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af kagepressen.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

Betjeningslementer

Figur A:

- ❶ Startknap
- ❷ Håndtag
- ❸ Strømledning med strømstik
- ❹ Motorenhed
- ❺ Gevindstav
- ❻ Skyder
- ❼ Beholder
- ❽ Dyseadapter
- ❾ Dyse
- ❿ Adapterlukning
- ⓫ Lukkering
- ⓬ Figurskive

Figur B:

Figurskiver og dyser

Udpakning og tilslutning

Sikkerhedsanvisninger



ADVARSEL

Ved ibrugtagning af produktet kan der opstå personskader og materielle skader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- ▶ Emballagematerialer må ikke bruges til leg. **Der er fare for kvælning.**
- ▶ Følg anvisningerne på elttilslutning af produktet, så materielle skader undgås.

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele (se klap-ud-siden):

- Elektrisk kagesprøjte SGP 28 A1
- 12 figurskiver 12
- 3 dyser med adapter 9/8
- Betjeningsvejledning

DK

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Udpakning

- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern al emballagen.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf embalgematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

BEMÆRK

- ▶ Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Før kagepressen bruges første gang

- ◆ Rengør alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet "Rengøring", så eventuelle produktionsrester fjernes.

Sådan samles/adskilles kagepressen

FARE

Tag stikket til strømledningen ❸ ud af stikkontakten, før produktets dele samles.

- ◆ Klap håndtaget ❷ 90° væk fra motorenheden ❹, indtil det går i indgreb, så det kan mærkes.

Indsætning af gevindstav med skyder

- 1) Sæt enden af gevindstaven ❺ ind i motorenheden ❹. Sørg for, at stifterne inde i motorenheden ❹ går ind i styreskinen på gevindstaven ❺.
- 2) Skub gevindstaven ❺ med skyderen ❻ ind i motorenheden ❹ indtil anslag.

Montering/aftagning af beholderen

BEMÆRK

Beholderen ❷ skal være monteret, da kagepressen ellers ikke fungerer!

- 1) Sæt beholderen ❷ hen over skyderen ❻, så skinnerne inde i beholderen ❷ går ind i rillerne på skyderen ❻.
- 2) Sæt beholderen ❷ på motorenheden ❹, så en af pilene på beholderen ❷ peger mod ∇-markeringen på motorenheden ❹.
- 3) Drej beholderen ❷ så meget, at denne pil peger mod ^{LOCK} | -markeringen på motorenheden ❹.

Når beholderen ❷ skal tages af igen, drejes den, indtil pilen på beholderen ❷ peger mod ∇-markeringen på motorenheden ❹. Derefter kan beholderen ❷ tages af.

Montering/aftagning af figurskiverne

BEMÆRK

Med figurskiverne **12** kan du forme dejen til forskellige former og bage småkager med forskelligt udseende.

Når skyderen **6** og beholderen **7** er monteret:

- 1) Vælg den ønskede figurskive **12**.
- 2) Læg figurskiven **12** ind i lukkeringen **11**, så den glatte side af figurskiven vender udad.
- 3) Sæt lukkeringen **11** med figurskiven **12** på beholderen **7**.
- 4) Hold fast i beholderen **7**, og drej lukkeringen **11**, indtil den sidder fast.

For at tage figurskiverne af igen løsnes lukkeringen **11**, og den og figurskiven **12** tages af beholderen.

Montering/aftagning af dyserne

BEMÆRK

Med dyserne **9** kan pyntemassen påføres i forskellige former.

Når skyderen **6** og beholderen **7** er monteret:

- 1) Læg dyseadapteren **8** ind i lukkeringen **11**. Gevindet skal pege udad.
- 2) Sæt lukkeringen **11** med dyseadapteren **8** på beholderen **7**.
- 3) Hold fast i beholderen **7**, og drej lukkeringen **11** i urets retning, indtil den sidder fast.
- 4) Vælg en dyse **9**.
- 5) Sæt dysen **9** på dyseadapteren **8**.
- 6) Skru adapterlukningen **10** over dysen **9** på dyseadapteren **8**.

For at tage dysen **9** af igen løsnes adapterlukningen **10** og tages af sammen med dysen **9**. Løsn lukkeringen **11**, og tag den og dyseadapteren **8** af beholderen.

Anvendelse af kagepressen

Opfyldning af beholderen

Dejen skal have stuetemperatur for at have den rigtige konsistens. Stil den i køleskabet i kortere tid, hvis den er for blød.

- 1) Drej beholderen **7**, så pilen på beholderen **7** peger mod ▽-markeringen på motorenheden **4**.
- 2) Tag beholderen **7** af motorenheden **4**. Lad gevindstaven **5** med skyderen **6** blive siddende i motorenheden **4**.

TIP

Fugt eventuelt indersiden af beholderen **7** med vand, før du fylder dejen i. Derved kan du undgå, at dejen sætter sig fast på indersiden af beholderen **7**.

- 3) Form dejen eller pyntemassen til en rulle for lettere at kunne fylde beholderen **7**. Fyld beholderen **7** med denne rulle.

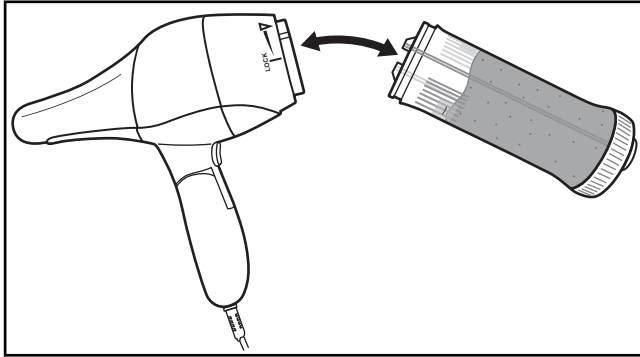
BEMÆRK

Hvis du fylder flødeskum eller andre skumformede pyntemasser i beholderen, er det vigtigt, at der ikke dannes større luftbobler i beholderen. Ellers kan pyntemassen ikke påføres ensartet. Pres eventuelt massen forsigtigt sammen ved hjælp af skyderen **6** under påfyldningen, hvis der dannes luftbobler. Luk dysen **9** med en finger, så massen ikke presses ud af beholderen **7**.

BEMÆRK

Fyld maksimalt beholderen **7** til MAKS-markeringen. Anvend straks den påfyldte dej.

- 4) Sæt beholderen **7** på motorenheden **4** som beskrevet i kapitlet "Montering af beholderen". Sørg for, at skyderen ikke falder ud af motorenheden, og at den påfyldte masse/dej ikke glider ud af beholderen.



- 5) Sæt stikket i en stikkontakt.
Nu kan du forme kagerne/påføre pyntemassen.

Formning af kager

ANVISNINGER

Brug udelukkende figurskiverne **12** til formning af småkager.

Brug ikke teflon, olie eller olieret papir på bagepladen, da kagernes form så ikke holder.

Sørg for, at lukkeringen **11** sidder fast på beholderen **7**, og at beholderen **7** sidder rigtigt på motorenheden **4**, når du tænder for kagepressen.

- 1) Hold kagepressen med kort afstand til bagepladen.
- 2) Tryk på startknappen **1**, indtil den første kage er formet. Hvor længe du skal trykke på startknappen **1** afhænger af den tykkelse og form, du ønsker, kagen skal have. Tryk kort på startknappen **1**, og form en lille kage. Jo længere du trykker på startknappen **1**, jo større bliver kagen.
- 3) Slip startknappen **1**, og hold kagepressen et andet sted over bagepladen.
- 4) Gentag disse trin, indtil du har formet de ønskede kager.

BEMÆRK

Hvis dejen er for klæbrig, kan du stille den i køleskabet i 15 minutter.

Fordeling af pynt

BEMÆRK

Brug kun dyserne ⑨ til formning af cremede masser som for eksempel flødeskum. Pyntemassen skal have en blød, cremet konsistens, da dysen ⑨ ellers stopper til. Tryk først kort på startknappen ①, og prøv, hvordan massen fordeles. Måske flyder massen ud.

- 1) Hold kagepressen en smule på skrå.
- 2) Tryk på start-knappen ①.
- 3) Når pyntemassen kommer ud af dysen ⑨, bevæges kagepressen, så pynten bliver, som du ønsker.

BEMÆRK

Hvis skyderen ⑥ blokerer under brug, kan det være, at massen eller dejen er for fast. Hæld massen eller dejen ud, og rør lidt væske i.

Efterfyldning af dej eller pyntemasse

FARE

Tag stikket til strømledningen ③ ud af stikkontakten, før dejen eller pyntemassen efterfyldes.

- 1) Drej beholderen ⑦, så pilen på beholderen ⑦ bevæger sig fra ^{LOCK} | -markeringen til ∇-markeringen på motorenheden ④.
- 2) Tag beholderen ⑦ af motorenheden ④. Sæt gevindstaven ⑤ med skyderen ⑥ ind i motorenheden ④ igen.

BEMÆRK

Den mekaniske fremdrift mellem motor og skyder ⑥ er kun sikret, hvis beholderen ⑦ er låst i motorenheden ④. Når beholderen ⑦ er taget af, kan skyderen ⑥ let skubbes ind i motorenheden ④.

Fjern eventuelle dejrester, som kan have samlet sig bag skyderen ⑥.

FARE

Motorenheden ④ må ikke lægges ned i væske. Tør den af med en fugtig klud ved behov.

- 3) Rengør evt. dele, som er smurt ind i dej, og lad dem tørre godt af. (se kapitlet "Rengøring").
- 4) Fyld dejen eller pyntemassen i kagepressen. Saml kagepressen igen som beskrevet, og fortsæt.

Sådan skilles kagepressen ad

FARE

Tag stikket til strømledningen **3** ud af stikkontakten, før kagepressen skilles ad.

- 1) Skru lukkeren **11** af.
- 2) Drej beholderen **7**, så pilen på beholderen **7** flytter sig fra ^{LOCK} | -markeringen til ∇-markeringen på motorenheden **4**.
- 3) Tag beholderen **7** af motorenheden **4**. Nu kan gevindstaven **5** og skyderen **6** også tages af.

Tips

- Tag evt. massen ud af kagepressen med en kniv, dejskraber eller lign.
 - Dejens eller massens konsistens skal være sådan, at den let kommer ud af åbningerne i figurskiverne **12** eller dyserne **9** og bliver siddende på bagepapiret eller kagen, der skal pyntes.
 - Hvis kagepressen ikke kan tændes, kan det være, at dejen eller massen er for tyk, eller at motorenheden **4** ikke sidder rigtigt på beholderen **7**.
 - Hvis dejen er for tyk, kan du ælte en æggeblomme i eller tilsætte noget væske.
 - Småkagedej, som har ligget i køleskabet, kan være for fast til kagepressen.
 - Hvis dejen er for blød, kan du lægge den i køleskabet i ca. 15 minutter eller ælte lidt mel i.
 - Hvis småkagedejen indeholder fintmalede ingredienser (f.eks. nødder eller mandler), skal du vælge en figurskive **12** med store åbninger.
 - Ved nogle dejtyper og figurskiver **12** er det bedst at arbejde hurtigt, og ved andre skal man helst arbejde langsomt.
 - Prøv dig frem, indtil småkagerne ser ud, som du ønsker.
 - Hvis du vil bruge forskellige figurskiver **12** / dyser **9**, skal du først anvende den påfyldte dej eller pyntemasse.
- Skift først figurskiven **12** / dysen **9**, når du fylder kagepressen op igen.

Rengøring



ADVARSEL! LIVSFARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

Ved rengøring af kagepressen kan der opstå personskader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- ▶ Tag stikket til strømledningen ③ ud af stikkontakten, før kagepressen rengøres.



Motorenheden ④ må ikke lægges ned i væske.

OBS

Skader på produktet!

- ▶ Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i motorenheden ④ ved rengøring, så irreparable skader undgås.
 - ▶ Brug ikke stærke, skurende eller kemiske rengøringsmidler, spidse eller ridsende genstande til rengøringen.
- Da det er svært at fjerne indtørrede dejrester, skal du rengøre kagepressen og de anvendte figurskiver ⑫ lige efter brug.
 - Skil kagepressen helt ad.
 - Du kan rengøre alle dele med undtagelse af motorenheden ④ i opvaskemaskinen eller i mildt sæbevand. Alle dele bortset fra motorenheden ④ kan vaskes i opvaskemaskine.
 - Rengør motordelen ④ med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Tør derefter af med en klud, der kun er fugtet med vand, så rester af opvaskemiddel fjernes. Fjern derefter eventuelle dejrester på håndtagets mellemlid.

Opbevaring/bortskaffelse

Opbevaring

Hvis produktet ikke skal bruges i længere tid, skal det opbevares et rent, tørt sted uden direkte sollys.

For at kunne opbevare kagepressen i den originale emballage, skal håndtaget ② klappes 90° i retning af motorenheden ④.

DK

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelle gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

Tillæg

Oplysninger om overensstemmelseserklæringen

Dette produkt er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige relevante forskrifter i det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EC, lavspændingsdirektivet 2006/95/EC, økodesigndirektivet 2009/125/EFC (forordning 1275/2008 bilag II, nr. 1) samt RoHS-direktivet 2011/65/EU.



Den komplette, originale overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos importøren.

Tekniske data

Elektrisk kagepresse	
Spændingsforsyning	230 V ~ 50 Hz
Effektforbrug	28 W
Beskyttelsesklasse	II □
Tid for korttidsdrift	2 minutter

Tid for korttidsdrift

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge kagepressen, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for kagepressen, indtil motoren er kølet af.

Garanti

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. Produktet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst serviceafdelingen telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. Derved garanteres det, at forsendelsen af varen er gratis.

BEMÆRK

- ▶ Garantien gælder kun for materiale- og fabrikationsfejl og ikke for transportskader, sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller batterier.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervmæssig brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Dine juridiske rettigheder forringes ikke af denne garanti. Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Skader og mangler, som eventuelt forefindes allerede ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 71 0005

E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 100631

Åbningstid for hotline: Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Opskrifter

Du kan anvende almindelig færdigdej sammen med kagepressen.

Sprøjtede kager 1

- ◆ 150 g smør
- ◆ 100 g fint sukker
- ◆ 1 brev vaniljesukker
- ◆ 1 æggehvide
- ◆ 200 g mel (type 405)
- ◆ 1 knivspids salt

- 1) Rør smørret til skum, tilsæt sukker, salt, vaniljesukker og den upiskede æggehvide, og rør massen med håndpisker i cirka 8 minutter.
- 2) Tilsæt mel, fyld dejen i kagepressen.
- 3) Form småkagerne på pladen med kagepressen.
- 4) Bages 12-15 minutter ved 175 - 190 °C cirkulationsluft.

Kanterne skal være gyldenbrune. Lad småkagerne køle af på pladen.

TIP

- ▶ Smelt mørk overtrækschokolade i vandbad. Hæld 1 tsf. overtrækschokolade på de afkølede småkager, og dekorér med halve valnødder.

BEMÆRK

- ▶ Bagetiden varierer efter småkagerens størrelse.

Sprøjtede kager 2

- ◆ 125 g smør
- ◆ 125 g fint sukker
- ◆ 1 brev vaniljesukker
- ◆ 1 æg
- ◆ 1 æggehvide
- ◆ 250 g mel (type 405)
- ◆ 1 knivspids salt

- 1) Rør smør, sukker, vaniljesukker, salt, æg og æggehvide til skum, og rør derefter melet i.
- 2) Form småkager på pladen med kagepressen.
- 3) Bages 12-15 minutter ved 175-190 °C cirkulationsluft.
- 4) Dyp småkagerne i det smeltede overtræk

TIP

- ▶ For at få mørke småkager kan du udskifte vaniljesukkeret med 30 g kakao. Undlad saltet, og tilsæt i stedet 1 spsk. vand.

BEMÆRK

- ▶ Bagetiden varierer efter småkagernes størrelse.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	38
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	38
Urheberrecht	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Warnhinweise	38
Sicherheit	39
Grundlegende Sicherheitshinweise	39
Bedienelemente	42
Auspacken und Anschließen	42
Sicherheitshinweise	42
Lieferumfang und Transportinspektion	43
Auspacken	43
Entsorgung der Verpackung	43
Vor dem ersten Gebrauch	44
Gerät zusammensetzen/auseinandernehmen	44
Gerät benutzen	46
Behälter füllen	46
Gebäck formen	47
Verzierungen anbringen	48
Teig oder Verzierungsmasse nachfüllen	48
Tipps	49
Reinigung	50
Lagerung/Entsorgung	51
Lagerung	51
Gerät entsorgen	51
Anhang	51
Hinweise zur Konformitätserklärung	51
Technische Daten	51
Garantie	52
Service	52
Importeur	52
Rezepte	53
Spritzgebäck 1	53
Spritzgebäck 2	54

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist zum Formen von Gebäck und zum Verzieren von Torten o. ä. bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

**WARNUNG**

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

- Das Gerät darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen (z. B. Kerzen) betreiben.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- ▶ Halten Sie Kinder von Anschlussleitung und Gerät fern. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren von Elektrogeräten.
- ▶ Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser ein. Wischen Sie sie nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst, und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- ▶ Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Starttaste
- ❷ Haltegriff
- ❸ Netzkabel mit Netzstecker
- ❹ Motoreinheit
- ❺ Gewindestab
- ❻ Schieber
- ❼ Behälter
- ❽ Tüllenadapter
- ❾ Tülle
- ❿ Adapterverschluss
- ⓫ Verschlussring
- ⓬ Motivscheibe

Abbildung B:

Motivscheiben und Tüllen

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise



WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.
Es besteht Erstickungsgefahr.
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert (siehe Ausklappseite):

- Elektrische Gebäckpresse SGP 28 A1
- 12 Motivscheiben **12**
- 3 Tüllen mit Adapter **9/8**
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Reinigen Sie sämtliche Zubehöerteile wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.

Gerät zusammensetzen/auseinandernehmen

GEFAHR

Trennen Sie den Stecker des Netzkabels ③ von der Steckdose, bevor Sie die Geräteteile zusammensetzen.

- ◆ Klappen Sie den Haltegriff ② um 90° von der Motoreinheit ④ weg, bis er spürbar einrastet.

Gewindestab mit Schieber einsetzen

- 1) Setzen Sie das Ende des Gewindestabes ⑤ in die Motoreinheit ④. Achten Sie darauf, dass die Stifte im Inneren der Motoreinheit ④ in die Führungsschiene des Gewindestabes ⑤ fassen.
- 2) Schieben Sie den Gewindestab ⑤ mit dem Schieber ⑥ bis zum Anschlag in die Motoreinheit ④.

Behälter montieren/abnehmen

HINWEIS

Der Behälter ⑦ muss montiert sein, ansonsten funktioniert die Gebäckpresse nicht!

- 1) Schieben Sie den Behälter ⑦ so über den Schieber ⑥, dass die Schienen im Inneren des Behälters ⑦ in die Kerben am Schieber ⑥ fassen.
- 2) Stecken Sie den Behälter ⑦ so auf die Motoreinheit ④, dass einer der Pfeile auf dem Behälter ⑦ auf die ∇-Markierung an der Motoreinheit ④ zeigt.
- 3) Drehen Sie den Behälter ⑦ so weit, bis dieser Pfeil auf die ^{LOCK} | -Markierung an der Motoreinheit ④ zeigt.

Um den Behälter ⑦ wieder abzunehmen, drehen Sie diesen so weit, dass der Pfeil am Behälter ⑦ auf die ∇-Markierung an der Motoreinheit ④ weist. Dann können Sie den Behälter ⑦ abnehmen.

Motivscheiben montieren/abnehmen

HINWEIS

Mit den Motivscheiben **12** können Sie Teig in unterschiedliche Formen bringen und dann daraus Plätzchen mit verschiedenem Aussehen backen.

Wenn Schieber **6** und Behälter **7** montiert sind:

- 1) Wählen Sie die gewünschte Motivscheibe **12**.
- 2) Legen Sie die Motivscheibe **12** so in den Verschlussring **11**, dass die glatte, unbeschriftete Seite der Motivscheibe nach außen weist.
- 3) Setzen Sie den Verschlussring **11** mit der Motivscheibe **12** auf den Behälter **7**.
- 4) Halten Sie den Behälter **7** fest und drehen Sie den Verschlussring **11** bis er fest sitzt.

Um die Motivscheiben wieder abzunehmen, lösen Sie den Verschlussring **11** und nehmen Sie diesen und die Motivscheibe **12** vom Behälter ab.

Tüllen montieren/abnehmen

HINWEIS

Mit den Tüllen **9** können Sie Verzierungsmasse in unterschiedlichen Formen aufbringen.

Wenn Schieber **6** und Behälter **7** montiert sind:

- 1) Legen Sie den Tüllenadapter **8** in den Verschlussring **11**. Das Gewinde muss nach außen zeigen.
- 2) Setzen Sie den Verschlussring **11** mit dem Tüllenadapter **8** auf den Behälter **7**.
- 3) Halten Sie den Behälter **7** fest und drehen Sie den Verschlussring **11** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.
- 4) Wählen Sie eine Tülle **9** aus.
- 5) Setzen Sie die Tülle **9** auf den Tüllenadapter **8**.
- 6) Schrauben Sie den Adapterverschluss **10** über die Tülle **9** auf den Tüllenadapter **8**.

Um die Tülle **9** wieder abzunehmen, lösen Sie den Adapterverschluss **10** und nehmen Sie diesen und die Tülle **9** ab. Lösen Sie den Verschlussring **11** und nehmen Sie diesen und den Tüllenadapter **8** vom Behälter.

Gerät benutzen

Behälter füllen

Der zu verarbeitende Teig muss Zimmertemperatur haben, damit er die richtige Konsistenz hat. Ist er zu weich, stellen Sie ihn für kurze Zeit in den Kühlschrank.

- 1) Drehen Sie den Behälter **7**, so dass der Pfeil auf dem Behälter **7** auf die ▽-Markierung an der Motoreinheit **4** zeigt.
- 2) Nehmen Sie den Behälter **7** von der Motoreinheit **4** ab. Belassen Sie den Gewindestab **5** mit dem Schieber **6** in der Motoreinheit **4**.

TIPP

Feuchten Sie ggf. die Innenseite des Behälters **7** mit Wasser an, bevor Sie den Teig einfüllen. So können Sie vermeiden, dass der Teig an der Innenseite des Behälters **7** anklebt.

- 3) Um den Behälter **7** leichter befüllen zu können, formen Sie den Teig bzw. die Verzierungsmasse zu einer Rolle. Befüllen Sie den Behälter **7** mit dieser Rolle.

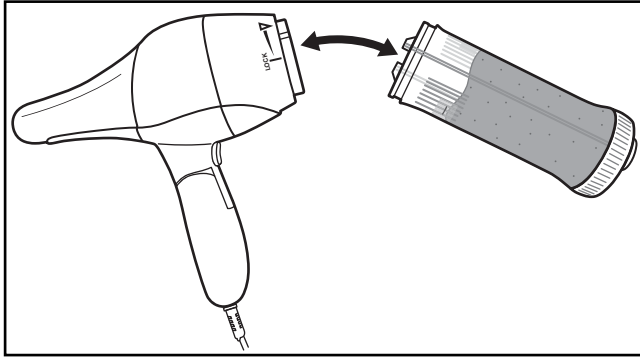
HINWEIS

Wenn Sie Sahne, oder andere schaumige Verzierungsmasse in den Behälter füllen, achten Sie darauf, dass sich keine größeren Luftpinschlüsse im Behälter bilden. Ansonsten kann die Verzierung nicht gleichmäßig aufgetragen werden. Schieben Sie gegebenenfalls die Masse vorsichtig mit Hilfe des Schiebers **6** während des Einfüllens etwas zusammen, sobald sich ein Luftpinschluss gebildet hat. Verschließen Sie dabei die Tülle **9** mit einem Finger, so dass die Masse nicht aus dem Behälter **7** gedrückt wird.

HINWEIS

Füllen Sie den Behälter **7** höchstens bis zur MAX-Markierung. Verarbeiten Sie den eingefüllten Teig sofort.

- 4) Setzen Sie den Behälter **7** wie im Kapitel „Behälter montieren“ beschrieben auf die Motoreinheit **4**. Achten Sie dabei darauf, dass weder der Schieber aus der Motoreinheit fällt, noch dass die eingefüllte Masse/der Teig aus dem Behälter rutscht.



- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
Sie können nun Gebäck formen/Verzierungen anbringen.

Gebäck formen

HINWEISE

Benutzen Sie zum Formen der Plätzchen ausschließlich die Motivscheiben **12**.

Benutzen Sie kein Teflon, Öl oder öliges Papier, um das Backblech auszulegen, da die Gebäckform dann nicht hält.

Achten Sie darauf, dass der Verschlussring **11** fest auf dem Behälter **7** und der Behälter **7** korrekt auf der Motoreinheit **4** sitzt, wenn Sie das Gerät einschalten.

- 1) Halten Sie die Gebäckpresse in geringem Abstand über das Backblech.
- 2) Drücken Sie solange die Starttaste **1**, bis sich das erste Plätzchen formt. Wie lange Sie die Starttaste **1** drücken müssen, hängt auch von der gewünschten Dicke und Form der Plätzchen ab. Drücken Sie die Starttaste **1** kurz, formen Sie ein kleines Plätzchen. Je länger Sie die Starttaste **1** drücken, desto größer wird das Plätzchen.
- 3) Lassen Sie die Starttaste **1** los und halten Sie die Gebäckpresse an eine andere Stelle über dem Backblech.
- 4) Wiederholen Sie die Schritte solange, bis Sie ausreichend Plätzchen geformt haben.

HINWEIS

Sollte der Teig zu klebrig sein, stellen Sie ihn für 15 Minuten in den Kühlschrank.

Verzierungen anbringen

HINWEIS

Benutzen Sie die Tüllen ⑨ ausschließlich zum Formen von cremigen Massen, wie zum Beispiel Sahne.

Die Verzierungsmasse muss eine weiche, cremige Konsistenz haben, da sonst die Tülle ⑨ verstopft.

Drücken Sie die Starttaste ❶ zunächst nur kurz und probieren Sie aus, wie sich die Masse verhält. Die Masse kann ggf. eine Weile nachfließen.

- 1) Halten Sie die Gebäckpresse leicht schräg.
- 2) Drücken Sie die Starttaste ❶.
- 3) Sobald die Verzierungsmasse aus der Tülle ⑨ austritt, bewegen Sie die Gebäckpresse so, wie Sie die Verzierungen anbringen wollen.

HINWEIS

Sollte der Schieber ❸ während des Gebrauchs blockieren, kann es sein, dass die Masse bzw. der Teig zu fest ist. Entnehmen Sie die Masse bzw. den Teig und rühren ggf. etwas Flüssigkeit in die gesamte Menge.

Teig oder Verzierungsmasse nachfüllen

GEFAHR

Trennen Sie den Stecker des Netzkabels ❸ von der Steckdose, bevor Sie Teig oder Verzierungsmasse nachfüllen.

- 1) Drehen Sie den Behälter ❷, so dass der Pfeil auf dem Behälter ❷ von der ^{LOCK} | -Markierung auf die ▽ -Markierung an der Motoreinheit ❹ wandert.
- 2) Nehmen Sie den Behälter ❷ von der Motoreinheit ❹ ab. Schieben Sie den Gewindestab ❺ mit dem Schieber ❻ wieder in die Motoreinheit ❹.

HINWEIS

Der mechanische Vortrieb zwischen Motor und Schieber ❻ ist nur kraftschlüssig, wenn der Behälter ❷ in der Motoreinheit ❹ verriegelt ist. Daher können Sie bei abgenommenen Behälter ❷ den Schieber ❻ einfach in die Motoreinheit ❹ schieben.

Entfernen Sie dabei ggf. auch Teigreste, die sich hinter dem Schieber ❻ angesammelt haben können.

GEFAHR

Die Motoreinheit ❹ darf nicht in Flüssigkeit getaucht werden. Wischen Sie diese bei Bedarf mit einem angefeuchteten Tuch ab.

- 3) Reinigen Sie ggf. teigverschmierte Teile und trocknen Sie sie gut ab. (siehe Kapitel „Reinigung“).
- 4) Füllen Sie Teig oder Verzierungsmasse in die Gebäckpresse. Dann setzen Sie die Gebäckpresse wie beschrieben wieder zusammen und fahren fort.

Gebäckpresse zerlegen

GEFAHR

Trennen Sie den Stecker des Netzkabels ❸ von der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinander nehmen.

- 1) Schrauben Sie den Verschlussring ❶ ab.
- 2) Drehen Sie den Behälter ❷, so dass der Pfeil auf dem Behälter ❷ von der ^{LOCK} | -Markierung auf die ▽ -Markierung an der Motoreinheit ❹ wandert.
- 3) Nehmen Sie den Behälter ❷ von der Motoreinheit ❹ ab. Gewindestab ❺ und Schieber ❻ lassen sich nun auch abnehmen.

Tipps

- Nehmen Sie die Masse ggf. mit einem Messer, Teigschaber o. ä. von der Gebäckpresse ab.
 - Die Konsistenz des Teiges bzw. der Masse sollte so sein, dass er leicht aus den Öffnungen der Motivscheiben ❶ oder den Tüllen ❹ austritt und auf dem Backblech oder dem Verzierunggut haften bleibt.
 - Sollte sich das Gerät nicht einschalten lassen, kann es daran liegen, dass der Teig bzw. die Masse zu fest ist oder die Motoreinheit ❹ nicht korrekt auf dem Behälter ❷ sitzt.
 - Falls der Teig für die Verarbeitung zu fest ist, kneten Sie ein Eigelb unter oder geben etwas Flüssigkeit hinzu.
 - Plätzchenteig, der im Kühlschrank gelegen hat, kann für die Verarbeitung zu fest sein.
 - Falls der Teig für die Verarbeitung zu weich ist, legen Sie ihn ca. 15 Minuten in den Kühlschrank oder kneten Sie etwas Mehl unter.
 - Wenn der Plätzchenteig fein gemahlene Zutaten (z. B. Nüsse oder Mandeln) enthält, wählen Sie eine Motivscheibe ❶ mit großen Öffnungen.
 - Bei manchen Teigen und Motivscheiben ❶ ist es besser, wenn man schnell arbeitet, bei anderen, wenn man langsam arbeitet.
 - Probieren Sie einfach solange aus, bis die Plätzchen so aussehen, wie Sie es wünschen.
 - Wenn Sie verschiedene Motivscheiben ❶ / Tüllen ❹ verwenden möchten, verarbeiten Sie zunächst den eingefüllten Teig bzw. die Verzierungsmasse.
- Wechseln Sie die Motivscheibe ❶ / Tülle ❹ erst, wenn Sie die Gebäckpresse nachfüllen.

Reinigung



WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Trennen Sie den Stecker des Netzkabels ③ von der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Die Motoreinheit ④ darf nicht in Flüssigkeit getaucht werden.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in die Motoreinheit ④ eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Da angetrocknete Teigreste schwer zu entfernen sind, reinigen Sie die Gebäckpresse und die verwendeten Motivscheiben ⑫ direkt nach dem Gebrauch.
- Bauen Sie die Gebäckpresse komplett auseinander.
- Sie können alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit ④ in der Spülmaschine oder in milder Seifenlauge reinigen. Alle Teile, außer der Motoreinheit ④ sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie die Motoreinheit ④ mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen. Entfernen Sie dabei auch eventuelle Teigreste am Gelenk des Griffes.

Lagerung/Entsorgung

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Um das Gerät wieder in seine Verpackung bringen zu können, klappen Sie den Haltegriff ❷ um 90° in Richtung der Motoreinheit ❹.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Anhang

Hinweise zur Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, der Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EC (Verordnung 1275/2008 Anhang II, Nr. 1) sowie der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Technische Daten

Elektrische Gebäckpresse	
Spannungsversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	28 W
Schutzklasse	II □
KB-Zeit	2 Minuten

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 100631

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 100631

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 100631

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Rezepte

Sie können handelsüblichen Fertigteig mit der Gebäckpresse verarbeiten.

Spritzgebäck 1

- ◆ 150 g Butter
- ◆ 100 g feinsten Zucker
- ◆ 1 Pck. Vanillezucker
- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ 200 g Mehl (Type 405)
- ◆ 1 Prise Salz

- 1) Butter schaumig rühren, den Zucker, das Salz, Vanillezucker und das ungeschlagene Eiweiß beifügen und die Masse mit dem Handrührer etwa 8 Minuten rühren.
- 2) Das Mehl beimengen, den Teig in die Gebäckpresse füllen.
- 3) Formen Sie mit der Gebäckpresse kleine Plätzchen auf das Blech.
- 4) 12-15 Minuten bei 175 - 190 °C Umluft backen.

Die Ränder sollten goldbraun sein. Lassen Sie die Plätzchen auf dem Blech abkühlen.

TIPP

- ▶ Schmelzen Sie Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad. Auf die ausgekühlten Plätzchen je 1 Tl. Kuvertüre träufeln und mit Wallnusshälften dekorieren.

HINWEIS

- ▶ Die Backzeit kann je nach Größe der Plätzchen variieren.

Spritzgebäck 2

- ◆ 125 g Butter
- ◆ 125 g feinsten Zucker
- ◆ 1 Pck. Vanillezucker
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ 250 g Mehl (Type 405)
- ◆ 1 Prise Salz

- 1) Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Eiweiß schaumig rühren, das Mehl unterrühren.
- 2) Formen Sie mit der Gebäckpresse kleine Plätzchen auf das Blech.
- 3) 12-15 Minuten bei 175-190 °C Umluft backen.
- 4) Die Plätzchen in geschmolzene Kuvertüre tauchen.

TIPP

- ▶ Tauschen Sie für dunkles Spritzgebäck 1 Päckchen Vanillinzucker gegen 30 g Kakao aus. Lassen Sie das Salz weg und geben stattdessen 1 EL Wasser hinzu.

HINWEIS

- ▶ Die Backzeit kann je nach Größe der Plätzchen variieren.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tilstand af information

Stand der Informationen:

06/2014 · Ident.-No.: SGP28A1-052014-2

IAN 100631