

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PRENSA ELÉCTRICA PARA GALLETAS SGP 28 A1

ES

PRENSA ELÉCTRICA PARA GALLETAS

Instrucciones de uso

GB MT

ELECTRIC PASTRY PRESS

Operating instructions

PT

PRENSA ELÉCTRICA PARA PASTELARIA

Manual de instruções

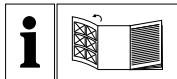
DE AT CH

ELEKTRISCHE GEBÄCKPRESSE

Bedienungsanleitung

IAN 100631

ES PT



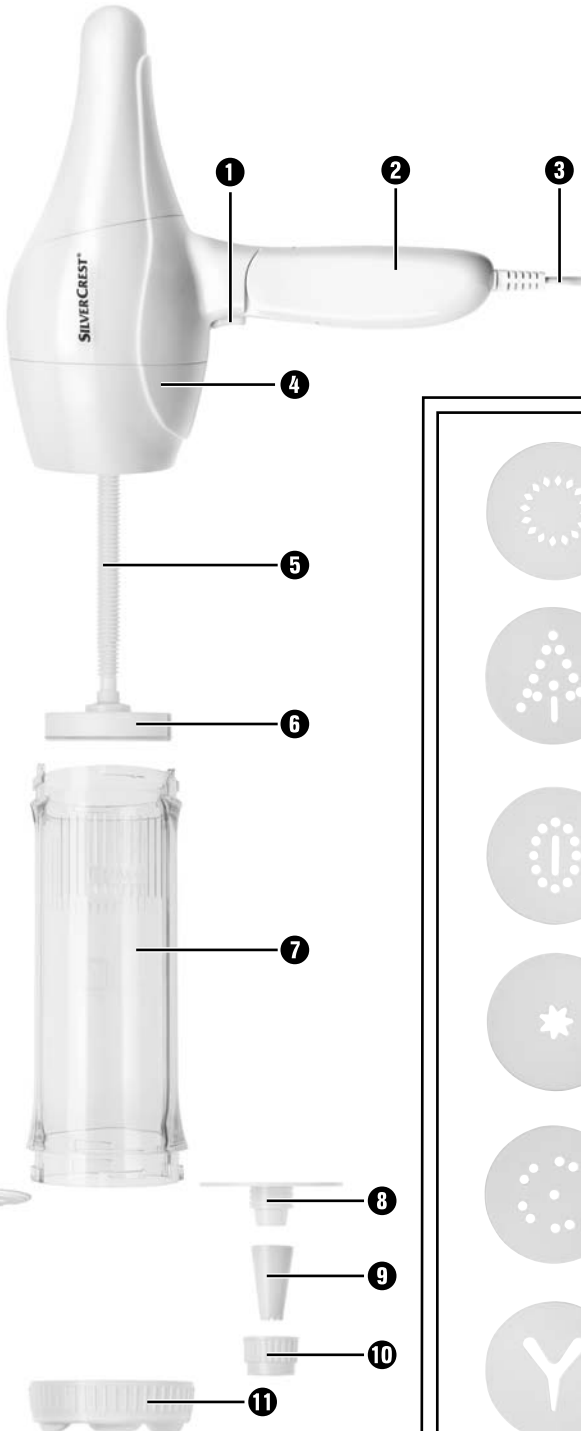
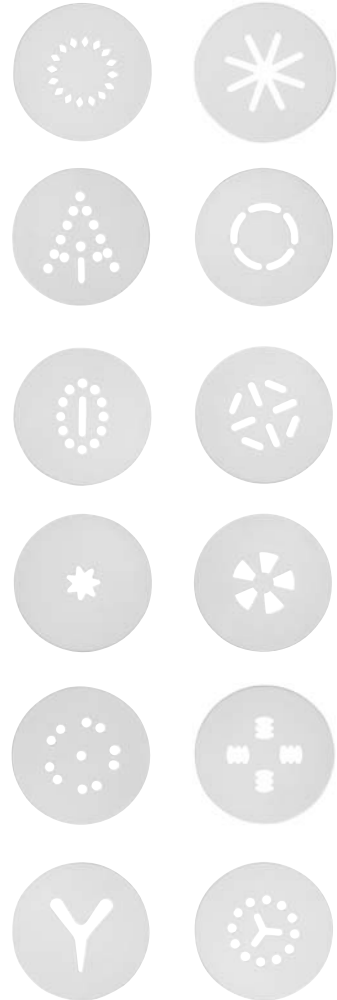
ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	19
GB/MT	Operating instructions	Page	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

A**B**

Índice

Introducción	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Derechos de propiedad industrial	2
Uso previsto	2
Advertencias	2
Seguridad	3
Indicaciones de seguridad básicas	3
Elementos de control	6
Desembalaje y conexión	6
Indicaciones de seguridad	6
Volumen de suministro e inspección de transporte	7
Desembalaje	7
Desecho del embalaje	7
Antes del primer uso	8
Montaje/desmontaje del aparato	8
Uso del aparato	10
Llenado del depósito	10
Modelado de pastas o galletas	11
Creación de adornos con la crema decorativa	12
Relleno con masas o cremas decorativas	12
Consejos	13
Limpieza	14
Almacenamiento/desecho	15
Almacenamiento	15
Desecho del aparato	15
Anexo	15
Indicaciones acerca de la declaración de conformidad	15
Características técnicas	15
Garantía	16
Asistencia técnica	16
Importador	16
Recetas	17
Galletas 1	17
Galletas 2	18

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, incluso de extractos, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Este aparato está previsto para el moldeado de pastas o galletas y la decoración de tartas o alimentos similares. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. El aparato no está previsto para su uso comercial o industrial.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Advertencias

En estas instrucciones de uso, se utilizan las siguientes advertencias:



PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no puede evitarse la situación peligrosa, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.

**ADVERTENCIA****Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.**

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN**Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.**

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- ▶ La indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

En este capítulo, obtendrá indicaciones de seguridad importantes para manejar el aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones de seguridad básicas

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos para los usuarios. Además, se anulará la garantía.

- Este aparato solo puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas (p. ej., velas).

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata de los cables de conexión o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados.
- ▶ Mantenga a los niños alejados del cable de conexión y del aparato. Los niños a veces menosprecian los riesgos que pueden tener los aparatos eléctricos.
- ▶ No sumerja nunca la unidad motriz en agua. Límpiela exclusivamente con un paño ligeramente húmedo.
- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- ▶ El cable de red debe asirse siempre por la clavija. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- ▶ No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que no quede atrapado.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con humedad durante el funcionamiento.
- ▶ Queda prohibido abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anula la garantía.
- ▶ Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- ▶ Desconecte la clavija de red de la base de enchufe cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

Elementos de control

Figura A:

- ❶ Botón de inicio
- ❷ Mango
- ❸ Cable de red con clavija de red
- ❹ Unidad motriz
- ❺ Varilla roscada
- ❻ Disco
- ❼ Depósito
- ❽ Adaptador de la boquilla
- ❾ Boquilla
- ❿ Cierre del adaptador
- ⓫ Anillo de cierre
- ⓬ Disco decorativo

Figura B:

Discos decorativos y boquillas

Desembalaje y conexión

Indicaciones de seguridad



ADVERTENCIA

Durante la puesta en funcionamiento del aparato, pueden producirse lesiones personales y daños materiales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar.
Existe peligro de asfixia.
- ▶ Observe las indicaciones acerca de la conexión eléctrica del aparato para evitar daños materiales.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes (consulte la página desplegable):

- Prensa eléctrica para galletas SGP 28 A1
- 12 discos decorativos 12
- 3 boquillas con adaptador 9/8
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso del cartón.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Antes del primer uso

- ◆ Limpie todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo "Limpieza" para eliminar cualquier posible resto derivado de la utilización del producto.

Montaje/desmontaje del aparato

PELIGRO

Desconecte la clavija del cable de red ❸ de la base de enchufe antes de montar las piezas del aparato.

- ◆ Abata el mango ❷ 90° en dirección contraria a la unidad motriz ❹ hasta que encastre de forma audible.

Inserción de la varilla roscada con el disco

- 1) Inserte el extremo de la varilla roscada ❺ en la unidad motriz ❹. Asegúrese de que el saliente del interior de la unidad motriz ❹ encaje en el carril guía de la varilla roscada ❺.
- 2) Inserte la varilla roscada ❺ con el disco ❻ hasta el tope en la unidad motriz ❹.

Montaje/desmontaje del depósito

INDICACIÓN

El depósito ❷ debe estar montado, ya que, de lo contrario, la pistola de repostería no funciona.

- 1) Deslice el depósito ❷ sobre el disco ❻ de forma que los carriles del interior del depósito ❷ encajen en las muescas del disco ❻.
- 2) Coloque el depósito ❷ sobre la unidad motriz ❹ de forma que una de las flechas del depósito ❷ apunte hacia la marca ∇ de la unidad motriz ❹.
- 3) Gire el depósito ❷ hasta que esta flecha apunte hacia la marca ^{LOCK} | de la unidad motriz ❹.

Para volver a desmontar el depósito ❷, gírelo hasta que la flecha del depósito ❷ apunte hacia la marca ∇ de la unidad motriz ❹. A continuación, podrá retirar el depósito ❷.

Montaje/desmontaje de los discos decorativos

INDICACIÓN

Con los discos decorativos **12**, puede modelar la masa con distintos motivos para hornear pastas y galletas con un aspecto diferente.

Cuando el disco **6** y el depósito **7** estén montados:

- 1) Seleccione el disco decorativo deseado **12**.
- 2) Coloque el disco decorativo **12** en el anillo de cierre **11** de forma que el lado plano y sin marcar apunte hacia fuera.
- 3) Coloque el anillo de cierre **11** con el disco decorativo **12** en el depósito **7**.
- 4) Sostenga firmemente el depósito **7** y gire el anillo de cierre **11** hasta que quede fijo.

Para volver a retirar los discos decorativos, afloje el anillo de cierre **11** y extráigalo junto con el disco decorativo **12** del depósito.

Montaje/desmontaje de las boquillas

INDICACIÓN

Con las boquillas **9**, puede extender la crema decorativa con distintos motivos.

Cuando el disco **6** y el depósito **7** estén montados:

- 1) Inserte el adaptador de la boquilla **8** en el anillo de cierre **11**. La rosca debe apuntar hacia arriba.
- 2) Coloque el anillo de cierre **11** con el adaptador de la boquilla **8** en el depósito **7**.
- 3) Sostenga firmemente el depósito **7** y gire el anillo de cierre **11** en sentido horario hasta que quede fijo.
- 4) Seleccione una boquilla **9**.
- 5) Coloque la boquilla **9** en el adaptador de la boquilla **8**.
- 6) Enrosque el cierre del adaptador **10** sobre la boquilla **9** colocada en el adaptador de la boquilla **8**.

Para volver a desmontar la boquilla **9**, afloje el cierre del adaptador **10** y extráigalo junto con la boquilla **9**. Afloje el anillo de cierre **11** y retírelo junto con el adaptador de la boquilla **8** del depósito.

Uso del aparato

Llenado del depósito

La masa que desee manipularse debe estar a temperatura ambiente para que alcance la consistencia adecuada. Si está demasiado blanda, introdúzcala brevemente en el frigorífico.

- 1) Gire el depósito **7** de forma que la flecha del depósito **7** apunte hacia la marca ∇ de la unidad motriz **4**.
- 2) Retire el depósito **7** de la unidad motriz **4**. Deje la varilla roscada **5** con el disco **6** en la unidad motriz **4**.

CONSEJO

Si es necesario, humedezca el interior del depósito **7** con agua antes de introducir la masa. De este modo, puede evitarse que la masa se pegue a los lados del depósito **7**.

- 3) Para llenar el depósito **7** más fácilmente, moldee la masa o la crema decorativa en forma de rollo. Tras esto, llene el depósito **7** con este rollo de masa.

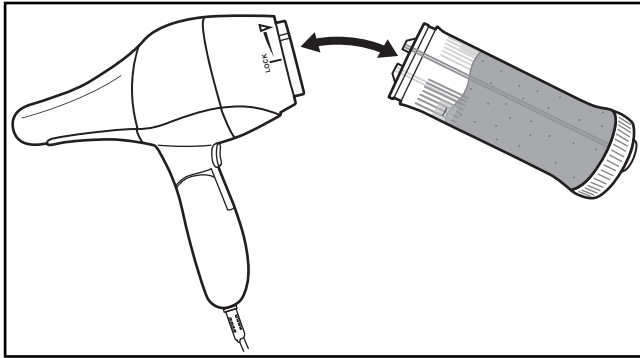
NOTA

Si rellena el depósito con nata u otras cremas decorativas espumosas, procure que no se forme ninguna burbuja de aire de gran tamaño en el depósito. De lo contrario, no podrá extenderse la crema de forma uniforme. En caso necesario, empuje la crema cuidadosamente con ayuda del disco **6** durante el llenado en cuanto se forme una burbuja de aire. Para ello, tape la boquilla **9** con un dedo para que la crema no salga del depósito **7**.

NOTA

Llene el depósito **7** como máximo hasta la marca MAX. Utilice inmediatamente la masa introducida.

- 4) Coloque el depósito **7** en la unidad motriz **4** de la manera descrita en el capítulo "Montaje del depósito". Para ello, asegúrese de que el disco no se salga de la unidad motriz y de que la masa introducida no se escape del depósito.



- 5) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.

A continuación, podrá modelar las galletas o pastas o extender la crema decorativa.

Modelado de pastas o galletas

INDICACIONES

Para modelar las pastas o galletas, utilice exclusivamente los discos decorativos **12**.

No utilice teflón, aceite ni papel engrasado para cubrir la bandeja de horno, ya que, en tal caso, las pastas o galletas perderían su forma.

Asegúrese de que el anillo de cierre **11** esté bien montado sobre el depósito **7** y de que el depósito **7** esté bien encajado en la unidad motriz **4** al encender el aparato.

- 1) Mantenga la pistola de repostería a escasa distancia de la bandeja de horno.
- 2) Pulse el botón de inicio **1** hasta que se forme la primera pasta o galleta. El tiempo que debe tener pulsado el botón de inicio **1** depende también del grosor y de la forma que desee darles a las pastas o galletas. Si pulsa el botón de inicio **1** brevemente, formará una pasta o galleta pequeña. Cuanto más tiempo mantenga pulsado el botón de inicio **1**, más grande será la pasta o galleta.
- 3) Suelte el botón de inicio **1** y desplace la pistola hacia una posición distinta sobre la bandeja de horno.
- 4) Repita el proceso hasta que haya formado el número de pastas o galletas deseado.

INDICACIÓN

Si la masa es demasiado pegajosa, introdúzcala 15 minutos en el frigorífico.

Creación de adornos con la crema decorativa

INDICACIÓN

Utilice las boquillas **9** exclusivamente para moldear masas cremosas, como, por ejemplo, nata montada.

La crema decorativa debe presentar una consistencia blanda y cremosa, ya que, de lo contrario, se atascaría la boquilla **9**.

En primer lugar, pulse brevemente el botón de inicio **1** para probar cómo responde la crema. La crema puede tardar unos segundos en empezar a salir.

- 1) Sostenga la pistola ligeramente inclinada.
- 2) Pulse la tecla de inicio **1**.
- 3) En cuanto la crema decorativa empiece a salir por la boquilla **9**, mueva la pistola para modelar los adornos de la manera deseada.

INDICACIÓN

Si el disco **6** se bloquea durante su uso, puede deberse a que la masa sea demasiado consistente. Retire la masa y, en caso necesario, añádale un poco de líquido y mézclelo con la totalidad de la masa.

Relleno con masas o cremas decorativas

PELIGRO

Desenchufe la clavija del cable de red **3** de la base de enchufe antes de rellenar la pistola con masa o crema decorativa.

- 1) Gire el depósito **7** de forma que la flecha del depósito **7** pase de la marca **LOCK** a la marca **∇** de la unidad motriz **4**.
- 2) Retire el depósito **7** de la unidad motriz **4**. Vuelva a insertar la varilla roscada **5** con el disco **6** en la unidad motriz **4**.

INDICACIÓN

La propulsión mecánica entre el motor y el disco **6** solo es eficaz si el depósito **7** está bien encastrado en la unidad motriz **4**. Por este motivo, una vez extraído el depósito **7** puede insertarse sin problemas el disco **6** en la unidad motriz **4**.

En caso necesario, retire también los restos de masa que hayan podido acumularse detrás del disco **6**.

PELIGRO



La unidad motriz **4** no puede sumergirse en líquidos. Si es necesario, límpiela con un paño húmedo.

- 3) En caso necesario, limpie las piezas manchadas de masa y séquelas bien. (Consulte el capítulo "Limpieza").
- 4) Llene la pistola de repostería con masa o crema decorativa. Tras esto, vuelva a montar la pistola de repostería de la manera descrita y continúe su uso.

Desmontaje de la pistola de repostería

PELIGRO

Desconecte la clavija del cable de red ❸ de la base de enchufe antes de desmontar el aparato.

- 1) Desenrosque el anillo de cierre ❶.
- 2) Gire el depósito ❷ de forma que la flecha del depósito ❷ pase de la marca  a la marca  de la unidad motriz ❹.
- 3) Retire el depósito ❷ de la unidad motriz ❹. Tras esto, pueden retirarse la varilla roscada ❺ y el disco ❻.

Consejos

- En caso necesario, retire la masa sobrante con un cuchillo, una espátula o similar de la pistola de repostería.
- La masa debe tener una consistencia que le permita salir fácilmente a través de los orificios de los discos decorativos ❷ o de las boquillas ❹ y mantener la forma una vez extendida en la bandeja de horno o la superficie que se desee decorar.
- Si el aparato no se enciende, es posible que la masa sea demasiado espesa o que la unidad motriz ❹ no esté colocada correctamente sobre el depósito ❷.
- Si la masa es demasiado espesa para la pistola, añádale una yema de huevo o un poco de líquido.
- Es posible que la masa para galletas guardada en el frigorífico esté demasiado dura para trabajar con ella.
- Si la masa para galletas está demasiado blanda para trabajar con ella, introdúzcala unos 15 minutos en el frigorífico o añádale un poco más de harina.
- Si la masa para galletas contiene ingredientes finamente rallados (por ejemplo, nueces o almendras), seleccione un disco decorativo ❷ con orificios grandes.
- Con algunas masas y discos decorativos ❷ es conveniente trabajar rápidamente y, con otros, más detenidamente.
- Haga varias pruebas hasta dar con la técnica que le permita crear las galletas de la manera deseada.
- Si desea utilizar diferentes discos decorativos ❷/boquillas ❹, acabe primero la masa o crema decorativa introducida.

Tras esto, aproveche el momento de rellenar la pistola para cambiar el disco decorativo ❷/boquilla ❹.

Limpieza



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- ▶ Desconecte la clavija del cable de red ③ de la base de enchufe antes de limpiar el aparato.



La unidad motriz ④ no debe sumergirse en líquidos.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ▶ Asegúrese de que durante la limpieza no penetre humedad en la unidad motriz ④ para evitar daños irreparables en el aparato.
- ▶ Para la limpieza de las superficies, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.
- Como los restos de masa reseca son difíciles de eliminar, limpie la pistola y los discos decorativos ⑫ utilizados inmediatamente después de su uso.
- Desmonte por completo la pistola de repostería.
- A excepción de la unidad motriz ④, pueden limpiarse todas las piezas en el lavavajillas o con lejía jabonosa suave. Todas las piezas son aptas para su limpieza en el lavavajillas, excepto la unidad motriz ④.
- Limpie la unidad motriz ④ con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un producto de limpieza suave. Tras esto, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de producto de limpieza. Limpie también cualquier posible resto de masa en la articulación del mango.

Almacenamiento/desecho

Almacenamiento

Si no pretende utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, almacénelo en un lugar limpio, seco y protegido de la radiación solar directa.

Para volver a embalar el producto en su envase, abata el mango ② 90° en dirección a la unidad motriz ④.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Anexo

Indicaciones acerca de la declaración de conformidad

Este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás normas relevantes de la Directiva europea sobre compatibilidad electromagnética 2004/108/EC, la Directiva de baja tensión 2006/95/EC, la Directiva de diseño ecológico 2009/125/EC (Disposición 1275/2008 Anexo II, n.º 1), así como la Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos 2011/65/EU.



La declaración de conformidad original completa puede solicitarse a la empresa de importación.

Características técnicas

Pistola de repostería eléctrica	
Alimentación de corriente	230 V ~ 50 Hz
Consumo de potencia	28 W
Clase de protección	II □
Duración del funcionamiento corto	2 minutos

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Garantía

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

INDICACIÓN

- La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej., interruptores o pilas).

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía. La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio rige también para las piezas sustituidas y reparadas.

Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra.

Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompennass@idl.es

IAN 100631

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET) 8:00 a 20:00 h (CET)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recetas

Con la pistola de repostería pueden procesarse las masas preparadas de venta habitual.

Galletas 1

- ◆ 150 g de mantequilla
- ◆ 100 g de azúcar fino
- ◆ 1 sobre de azúcar de vainilla
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ 200 g de harina (tipo 405)
- ◆ 1 pizca de sal

- 1) Bata la mantequilla hasta que adquiera una consistencia espumosa, añada el azúcar, la sal, el azúcar de vainilla y la clara de huevo sin batir y bata la masa con las varillas durante 8 minutos.
- 2) Añada la harina e introduzca la masa en la pistola de repostería.
- 3) Forme galletas de pequeñas dimensiones con la pistola de repostería sobre la placa.
- 4) Hornee las galletas durante 12-15 minutos a 175-190 °C con el ventilador.
Retire las galletas del horno cuando los bordes estén dorados. Deje que las galletas se enfríen sobre la propia placa.

CONSEJO

- ▶ Funda chocolate negro de repostería al baño María. Vierta 1 cucharadita de chocolate por cada galleta una vez estén frías y decórelas con nueces partidas por la mitad.

NOTA

- ▶ El tiempo de horneado puede variar en función de las dimensiones de las galletas.

Galletas 2

- ◆ 125 g de mantequilla
- ◆ 125 g de azúcar fino
- ◆ 1 sobre de azúcar de vainilla
- ◆ 1 huevo
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ 250 g de harina (tipo 405)
- ◆ 1 pizca de sal

- 1) Mezcle la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla, la sal, el huevo y la clara de huevo hasta que adquieran una consistencia espumosa; a continuación, añada y mezcle la harina.
- 2) Forme galletas de pequeñas dimensiones con la pistola de repostería sobre la placa.
- 3) Hornee las galletas durante 12-15 minutos a 175-190 °C con el ventilador.
- 4) Sumerja las galletas en chocolate fundido.

CONSEJO

- ▶ Si desea dar un toque oscuro a las galletas, sustituya el sobrecito de azúcar de vainilla por 30 g de cacao. Elimine la sal y añada en su lugar 1 cucharada sopera de agua.

NOTA

- ▶ El tiempo de horneado puede variar en función de las dimensiones de las galletas.

Índice

Introdução	20
Informações acerca deste manual de instruções	20
Direitos de autor	20
Utilização correta	20
Indicações de aviso	20
Segurança	21
Indicações básicas de segurança	21
Elementos de comando	24
Retirar da embalagem e ligar	24
Instruções de segurança	24
Material fornecido e inspeção de transporte	25
Desembalagem	25
Eliminação da embalagem	25
Antes da primeira utilização	26
Montar/desmontar aparelho	26
Utilização do aparelho	28
Encher o recipiente	28
Formar biscoitos	29
Aplicar decorações	30
Encher com massa ou creme de decoração	30
Dicas	31
Limpeza	32
Armazenamento/eliminação	33
Armazenamento	33
Eliminar o aparelho	33
Anexo	33
Indicações relativamente à Declaração de Conformidade	33
Dados técnicos	33
Garantia	34
Assistência Técnica	34
Importador	34
Receitas	35
Biscoitos pulverizados 1	35
Biscoitos pulverizados 2	36

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo que alteradas, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

Este aparelho serve para formar biscoitos e para decorar bolos ou produtos semelhantes. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. O aparelho não se destina ao uso comercial ou industrial.

Está excluído qualquer tipo de reclamação devido a danos resultantes de utilização incorreta, reparações indevidas, alterações não autorizadas ou utilização de peças de reposição não homologadas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:



PERIGO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de morte ou de ferimentos graves.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves a pessoas.

**AVISO**

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- ▶ Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Segurança

Este capítulo contém indicações de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança em vigor. Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Indicações básicas de segurança

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de apoio ao cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Solicite a reparação do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações indevidas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.

- O aparelho só pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Desligue sempre o aparelho em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem vigiadas.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A reparação do aparelho dentro do período de garantia pode ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário, extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.
- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças de reposição originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Não utilizar o aparelho na proximidade de chamas vivas (p. ex., velas).

**PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de rede tem de estar de acordo com as indicações na chapa de identificação do aparelho.
- ▶ Mandar imediatamente reparar ou substituir cabos de ligação ou aparelhos que não funcionem em perfeitas condições ou que tenham sido danificados pelo Serviço de Assistência.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas do cabo de ligação e do aparelho. Estas frequentemente subestimam os riscos dos aparelhos elétricos.
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor em água. Limpe-a apenas com um pano ligeiramente humedecido.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados.
- ▶ Segure sempre o cabo de alimentação pela ficha. Não puxe nunca pelo próprio cabo nem toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, uma vez que isso pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.
- ▶ Não coloque o aparelho nem móveis ou artigos semelhantes sobre o cabo de rede e certifique-se de que este não fica entalado.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- ▶ Não pode abrir a estrutura do aparelho, nem pode repará-lo ou modificá-lo. Com a estrutura aberta ou em caso de alterações efetuadas por si, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia perde a validade.
- ▶ Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por isso, não coloque qualquer objeto com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- ▶ Retire a ficha de rede da tomada de rede em caso de interrupção, bem como, após a utilização e antes de cada limpeza.

Elementos de comando

Figura A:

- ❶ Botão de arranque
- ❷ Pega
- ❸ Cabo de alimentação com ficha de rede
- ❹ Unidade do motor
- ❺ Vara roscada
- ❻ Válvula
- ❼ Recipiente
- ❽ Adaptador de boquilhas
- ❾ Boquilha
- ❿ Fecho do adaptador
- ⓫ Anel de fecho
- ⓬ Disco forma-biscoitos

Figura B:

Discos forma-biscoitos e boquilhas

Retirar da embalagem e ligar

Instruções de segurança



AVISO

Durante a colocação em funcionamento do aparelho, podem ocorrer danos pessoais e materiais!

Tenha em atenção as indicações de segurança seguintes, para evitar os perigos:

- ▶ Os materiais da embalagem não podem ser utilizados para brincar.
Perigo de asfixia.
- ▶ Observe as indicações sobre a ligação elétrica do aparelho para evitar danos materiais.

Material fornecido e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes (ver lado desdobrável):

- Prensa eléctrica para pastelaria SGP 28 A1
- 12 Discos forma-biscoitos 12
- 3 Boquilhas com adaptador 9/8
- Manual de instruções

NOTA

- ▶ Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças da aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Retire todo o material de embalagem.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais da embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Antes da primeira utilização

- ◆ Limpe todos os acessórios como descrito no capítulo "Limpeza" para remover possíveis resíduos da produção.

Montar/desmontar aparelho

PERIGO

Retire a ficha do cabo de alimentação **3** da tomada antes de montar as peças do aparelho.

- ◆ Dobre a pega **2** 90° para o lado oposto da unidade do motor **4** até que encaixe audivelmente.

Colocar vara roscada e válvula

- 1) Insira a extremidade da vara roscada **5** na unidade do motor **4**. Verifique se os pinos no interior da unidade do motor **4** tocam no carril de guia da vara roscada **5**.
- 2) Desloque a vara roscada **5** com a válvula **6** até ao batente na unidade do motor **4**.

Montar/retirar recipiente

NOTA

O recipiente **7** tem de ser montado, caso contrário o dispara-biscoitos não funciona!

- 1) Desloque o recipiente **7** sobre a válvula **6** de tal forma que os carris no interior do recipiente **7** toquem nas ranhuras da válvula **6**.
- 2) Coloque o recipiente **7** na unidade do motor **4** de tal forma que uma das setas no recipiente **7** indique a marcação ∇- na unidade do motor **4**.
- 3) Rode o recipiente **7** até que esta seta indique a marcação ^{LOCK} | - na unidade do motor **4**.

Para retirar novamente o recipiente **7**, rode-o até que a seta no recipiente **7** indique a marcação ∇- na unidade do motor **4**. Depois pode retirar o recipiente **7**.

Montar/retirar discos forma-biscoitos

NOTA

Com os discos forma-biscoitos 12 pode moldar a massa em diversas formas e depois fazer biscoitos com diferentes aspetos.

Quando a válvula 6 e recipiente 7 estão montados:

- 1) Escolha o disco forma-biscoitos 12 pretendido.
- 2) Coloque o disco forma-biscoitos 12 no anel de fecho 11 de forma a que o lado liso sem inscrição do disco forma-biscoitos indique para fora.
- 3) Encaixe o anel de fecho 11 com o disco forma-biscoitos 12 no recipiente 7.
- 4) Segure no recipiente 7 e rode o anel de fecho 11 até que esteja fixo.

Para retirar novamente os discos forma-biscoitos, solte o anel de fecho 11 e retire-o juntamente com o disco forma-biscoitos 12 do recipiente.

Montar/retirar boquilhas

NOTA

Com as boquilhas 9 pode colocar creme de decoração em diferentes formas.

Quando a válvula 6 e recipiente 7 estão montados:

- 1) Coloque o adaptador de boquilhas 8 no anel de fecho 11. A rosca tem de indicar para fora.
- 2) Coloque o anel de fecho 11 com o adaptador de boquilhas 8 no recipiente 7.
- 3) Segure no recipiente 7 e rode o anel de fecho 11 no sentido dos ponteiros do relógio até que fique fixo.
- 4) Selecione uma boquilha 9.
- 5) Coloque a boquilha 9 no adaptador 8.
- 6) Atarraxe o fecho do adaptador 10 sobre a boquilha 9 no adaptador de boquilhas 8.

Para retirar novamente a boquilha 9, solte o fecho do adaptador 10 e retire-o juntamente com a boquilha 9. Solte o anel de fecho 11 e retire-o juntamente com o adaptador de boquilhas 8 do recipiente.

Utilização do aparelho

Encher o recipiente

A massa a ser transformada tem de estar à temperatura ambiente para que tenha a consistência correta. Se estiver demasiado mole, coloque-a por breves instantes no frigorífico.

- 1) Rode o recipiente **7** de tal forma que a seta no recipiente **7** indique a marcação ∇ na unidade do motor **4**.
- 2) Retire o recipiente **7** da unidade do motor **4**. Deixe a vara roscada **5** com a válvula **6** na unidade do motor **4**.

SUGESTÃO

Se necessário humedeça a parte interna do recipiente **7** com água antes de o encher com massa. Desta forma poderá evitar que a massa fique colada no lado interior do recipiente **7**.

- 3) Para encher mais facilmente o recipiente **7**, molde a massa ou o creme de decoração num rolo. Encha o recipiente **7** com este rolo.

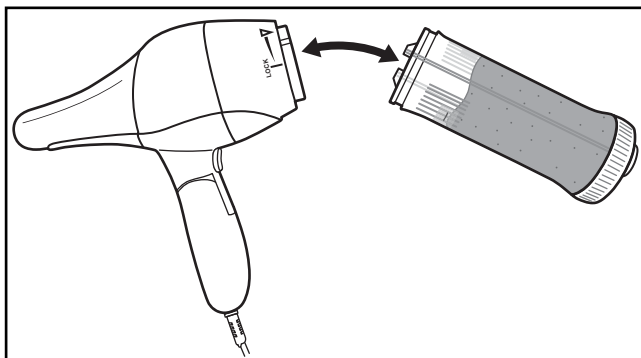
NOTA

Se encher o recipiente com natas ou outro creme de decoração espumoso, tenha atenção para que não se formem bolhas de ar de maior dimensão no recipiente. Caso contrário a decoração não pode ser aplicada uniformemente. Empurre, se necessário, a massa cuidadosamente com ajuda da válvula **6** durante o enchimento, no momento em que se formar uma bolha de ar. Feche a boquilha **9** com um dedo para que a massa não seja pressionada para fora do recipiente **7**.

NOTA

Encha o recipiente **7** no máximo até à marcação MÁX. Trabalhe imediatamente a massa inserida no recipiente.

- 4) Coloque o recipiente ⑦ na unidade do motor ④, como descrito no capítulo "Montar recipiente".
- 5) Tenha cuidado para que a válvula não caia para fora da unidade do motor, nem a massa abastecida escorregue para fora do recipiente.



- 6) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica.
Pode agora formar biscoitos/fazer decorações.

Formar biscoitos

INDICAÇÕES

Utilize os discos forma-biscoitos exclusivamente para a formação de biscoitos ⑫.

Não utilize Teflon, óleo ou papel gorduroso para cobrir o tabuleiro uma vez que deformam os biscoitos.

Tenha em atenção para que o anel de fecho ⑪ esteja bem fixo ⑦ no recipiente ⑦ e que este esteja corretamente inserido na unidade do motor ④ aquando do acionamento do aparelho.

- 1) Segure no dispara-biscoitos com pouca distância sobre o tabuleiro.
- 2) Mantenha o botão de arranque ① pressionado até que se forme o primeiro biscoito. O tempo de pressão do botão de arranque ① depende também da espessura e forma desejadas dos biscoitos. Se carregar brevemente no botão de arranque ①, obterá um biscoito pequeno. Quanto maior for o tempo de pressão do botão de arranque ① maior é o biscoito.
- 3) Solte o botão de arranque ① e segure o dispara-biscoitos sobre outro ponto do tabuleiro.
- 4) Repita os passos até formar os biscoitos suficientes.

NOTA

Se a massa estiver demasiado pegajosa, coloque-a durante 15 minutos no frigorífico.

Aplicar decorações

NOTA

Utilize as boquilhas ⑨ exclusivamente para formar massas cremosas, tais como natas.

O creme de decoração terá de ter uma consistência macia e cremosa, de modo a não entupir a boquilha ⑨.

Pressione o botão de arranque ① brevemente e verifique o comportamento da massa. É possível que passado algum tempo a massa escorra.

- 1) Segure no dispara-biscoitos com uma ligeira inclinação.
- 2) Prima o botão de arranque ①.
- 3) Assim que o creme de decoração sair da boquilha ⑨, mova o dispara-biscoitos de acordo com a decoração que pretende efetuar.



NOTA

Se a válvula ⑥ bloquear durante a utilização, é possível que a massa esteja demasiado rijá. Retire a massa, acrescente event. um pouco de líquido na quantidade total e mexa.

Encher com massa ou creme de decoração

PERIGO

Retire a ficha do cabo de alimentação ③ da tomada antes de reabastecer a massa ou o creme de decoração.

- 1) Rode o recipiente ⑦ até que a seta no recipiente ⑦ se mova da marcação  para a marcação  na unidade do motor ④.
- 2) Retire o recipiente ⑦ da unidade do motor ④. Desloque a vara roscada ⑤ com a válvula ⑥ novamente para dentro da unidade do motor ④.

NOTA

A propulsão mecânica entre o motor e a válvula ⑥ é apenas realizada por força da mola, quando o recipiente ⑦ estiver bloqueado na unidade do motor ④. Por isso pode, com o recipiente ⑦ retirado, inserir a válvula ⑥ simplesmente na unidade do motor ④.

Remova também, se necessário, restos de massa que se acumulam ⑥ por detrás da válvula.

PERIGO

A unidade do motor ④ não pode ser mergulhada em líquidos. Se necessário, limpe-a com um pano humedecido.

- 3) Se necessário, limpe as peças sujas com massa e seque-as bem. (ver capítulo "Limpeza")
- 4) Encha o dispara-biscoitos com massa ou creme de decoração. Depois monte novamente o dispara-biscoitos como descrito e continue.

Desmontar dispara-biscoitos

PERIGO

Retire a ficha do cabo de alimentação ❸ da tomada antes de desmontar o aparelho.

- 1) Desaparafuse o anel de fecho ❶.
- 2) Rode o recipiente ❷ até que a seta no recipiente ❷ se mova da marcação ^{LOCK} | - para a marcação ∇ - na unidade do motor ❹.
- 3) Retire o recipiente ❷ da unidade do motor ❹. Agora também é possível retirar a vara roscada ❺ e a válvula ❻.

Dicas

- Se necessário retire a massa do dispara-biscoitos com uma faca, uma espátula, etc.
- A massa deverá ter uma consistência que permita a remoção fácil das aberturas dos discos forma-biscoitos ❶ ou boquilhas ❹ e que adira ao tabuleiro ou às decorações.
- Se não conseguir ligar o aparelho, isto poderá ser, porque a massa está demasiado rija ou a unidade do motor ❹ não está corretamente posicionada no recipiente ❷.
- Se a massa estiver demasiado rija para o manuseamento, adicione uma gema de ovo ou um pouco de líquido e amasse.
- A massa de biscoitos, que tenha estado no frigorífico, poderá estar demasiado rija.
- Se a massa estiver demasiado mole para o manuseamento, coloque-a durante 15 minutos, aproximadamente, no frigorífico ou adicione um pouco de farinha e amasse.
- Se a massa de biscoitos contiver ingredientes moídos (ex. nozes ou amêndoas), escolha um disco ❶ com orifícios maiores.
- Nalgumas massas e discos forma-biscoitos ❶ convém trabalhar mais rápido, sendo que noutros o ritmo de trabalho deverá ser mais lento.
- Vá experimentando, até os biscoitos adquirirem a forma desejada.
- Se pretender utilizar diferentes discos ❶ / boquilhas ❹, gaste primeiro a massa ou o creme de decoração introduzidos.

Substitua os discos ❶ / boquilhas ❹ apenas depois de ter enchido o dispara-biscoitos.

Limpeza

 **AVISO! PERIGO DE MORTE DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO!**

Na limpeza do aparelho podem ocorrer danos pessoais!

Tenha atenção às seguintes indicações de segurança, para evitar perigos:

- ▶ Retire a ficha do cabo de alimentação **3** da tomada antes de limpar o aparelho.



A unidade do motor **4** não pode ser mergulhada em líquidos.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ▶ Certifique-se de que durante a limpeza não entra humidade na unidade do motor **4**, a fim de evitar danos no aparelho.
- ▶ Não utilize, na limpeza das superfícies, produtos de limpeza abrasivos ou químicos, nem objetos afiados ou que possam riscar.
- Uma vez que os restos secos de massa são difíceis de remover, limpe o dispara-biscoitos e os discos **12** utilizados imediatamente após a utilização.
- Desmonte completamente o dispara-biscoitos.
- Pode lavar todas as peças, com exceção da unidade do motor **4**, na máquina de lavar louça ou numa solução de água e detergente suave. Todas as peças são apropriadas para a máquina de lavar louça com exceção da unidade do motor **4**.
- Limpe a unidade do motor **4** com um pano húmido. Em caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água, para eliminar todos os restos de detergente. Elimine também eventuais resíduos de massa na articulação da pega.

Armazenamento/eliminação

Armazenamento

No caso de não utilizar o aparelho por um longo período de tempo, guarde-o num local limpo e seco sem incidência solar direta.

Para colocar o aparelho novamente na embalagem dobre a pega ② 90° em direção à unidade do motor ④.

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à diretiva europeia 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Anexo

Indicações relativamente à Declaração de Conformidade

Este aparelho está em conformidade com os requisitos fundamentais e outras prescrições relevantes da diretiva europeia de compatibilidade eletromagnética 2004/108/EC, da diretiva de baixa tensão 2006/95/EC e da diretiva ecodesign 2009/125/EC (regulamento 1275/2008, anexo II, n.º 1), bem como, a diretiva RoHS 2011/65/EU.



Pode obter a versão original completa da Declaração de Conformidade junto do importador.

Dados técnicos

Dispara-biscoitos elétrico	
Alimentação de tensão	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	28 W
Classe de proteção	II / □
Período de funcionamento temporário	2 minutos

Período de funcionamento temporário

O período de serviço temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o período de serviço temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Garantia

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

- ▶ A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico e não inclui danos durante o transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores ou acumuladores.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia. O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas.

Danos e defeitos que possam eventualmente existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra.

Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@idl.pt

IAN 100631

Horário de atendimento da linha de apoio:

Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas (HEC)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Receitas

Pode processar massa já confeccionada com o dispara-biscoitos.

Biscoitos pulverizados 1

- ◆ 150 g de manteiga
- ◆ 100 g de açúcar fino
- ◆ 1 pacote de açúcar baunilhado
- ◆ 1 clara de ovo
- ◆ 200 g de farinha (tipo 405)
- ◆ 1 pitada de sal

- 1) Bater a manteiga até fazer espuma, adicionar o açúcar, o sal, o açúcar baunilhado e a clara não batida, e mexer a massa durante 8 minutos, aproximadamente, com uma batedeira elétrica.
- 2) Adicionar a farinha, encher o dispara-biscoitos com a massa.
- 3) Forme pequenos biscoitos no tabuleiro com o dispara-biscoitos.
- 4) Levar ao forno durante 12-15 minutos a 175 - 190°C com ar circulante.

Os rebordos devem possuir uma cor dourada. Deixe arrefecer os biscoitos no tabuleiro.

SUGESTÃO

- ▶ Derreta uma cobertura de chocolate amargo em banho-maria. Espalhe nos biscoitos arrefecidos 1 colher de chá de cobertura e decore com metades de nozes.

NOTA

- ▶ O tempo de cozedura varia conforme o tamanho dos biscoitos.

Biscoitos pulverizados 2

- ◆ 125 g de manteiga
- ◆ 125 g de açúcar fino
- ◆ 1 pacote de açúcar baunilhado
- ◆ 1 ovo
- ◆ 1 clara de ovo
- ◆ 250 g de farinha (tipo 405)
- ◆ 1 pitada de sal

- 1) Bater manteiga, açúcar, açúcar baunilhado, sal, ovo, e gema, até espumar, adicionar a farinha e mexer.
- 2) Forme pequenos biscoitos no tabuleiro com o dispara-biscoitos.
- 3) Levar ao forno durante 12-15 minutos a 175-190°C com ar circulante.
- 4) Mergulhar os biscoitos em cobertura derretida

SUGESTÃO

- ▶ Para biscoitos escuros pulverizados, substitua um pacote de açúcar baunilhado por 30 g de cacau. Em vez do sal, adicione uma colher de sopa de água.

NOTA

- ▶ O tempo de cozedura varia conforme o tamanho dos biscoitos.

Contents

Introduction	38
Information concerning these operating instructions	38
Copyright	38
Intended use	38
Warnings	38
Safety	39
Basic safety guidelines	39
Controls	42
Unpacking and assembly	42
Safety guidelines	42
Package contents and transport inspection	43
Unpacking	43
Disposal of packaging materials	43
Before first use	44
Assembling/dismantling the appliance	44
Using the appliance	46
Filling the container	46
Shaping biscuits	47
Adding decorations	48
Refilling with dough or decoration substance	48
Tips	49
Cleaning	50
Storage/disposal	51
Storage	51
Disposal of the appliance	51
Appendix	51
Notes on the Declaration of Conformity	51
Technical data	51
Warranty	52
Service	52
Importer	52
Recipes	53
Spritzgebäck cookies 1	53
Spritzgebäck cookies 2	54

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 ③ from the mains socket before assembling the appliance components.

- ◆ Flip the handle ② 90° from the motor unit ④ until it clicks into place.

Inserting the threaded rod with pusher

- 1) Place the end of the threaded rod ⑤ into the motor unit ④. Ensure that the pins on the inside of the motor unit ④ grip into the guide rail of the threaded rod ⑤.
- 2) Push the threaded rod ⑤ with the pusher ⑥ as far as it will go into the motor unit ④.

Attaching/removing the container

NOTE

The container ⑦ must be attached otherwise the biscuit shaper will not function!

- 1) Push the container ⑦ over the pusher ⑥ such that the guide rails inside the container ⑦ engage in the in notches on the pusher ⑥.
- 2) Place the container ⑦ on the motor unit ④ so that the arrow on the container ⑦ points to the ▽ marking on the motor unit ④.
- 3) Turn the container ⑦ until this arrow points to the ^{LOCK} | marking on the motor unit ④.

To remove the container ⑦, turn it until the arrow on the container ⑦ points to the ▽ mark on the motor unit ④. Now you can remove the container ⑦.

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.

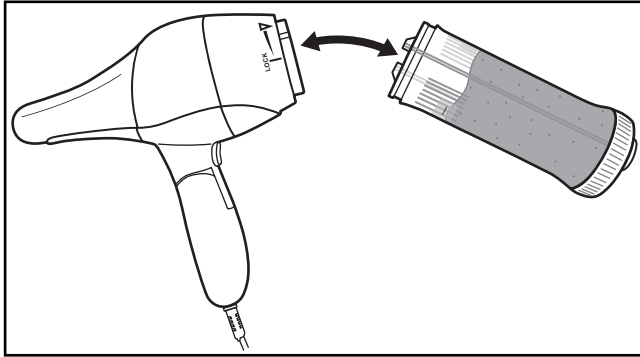
NOTE

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: kompennass@lidl.co.uk

IAN 100631

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 100631

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.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.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	56
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	56
Urheberrecht	56
Bestimmungsgemäße Verwendung	56
Warnhinweise	56
Sicherheit	57
Grundlegende Sicherheitshinweise	57
Bedienelemente	60
Auspacken und Anschließen	60
Sicherheitshinweise	60
Lieferumfang und Transportinspektion	61
Auspacken	61
Entsorgung der Verpackung	61
Vor dem ersten Gebrauch	62
Gerät zusammensetzen/auseinandernehmen	62
Gerät benutzen	64
Behälter füllen	64
Gebäck formen	65
Verzierungen anbringen	66
Teig oder Verzierungsmasse nachfüllen	66
Tipps	67
Reinigung	68
Lagerung/Entsorgung	69
Lagerung	69
Gerät entsorgen	69
Anhang	69
Hinweise zur Konformitätserklärung	69
Technische Daten	69
Garantie	70
Service	70
Importeur	70
Rezepte	71
Spritzgebäck 1	71
Spritzgebäck 2	72

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 Erstickengefahr.
- ▶ 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**).

DE
AT
CH

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

Fuchten 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.

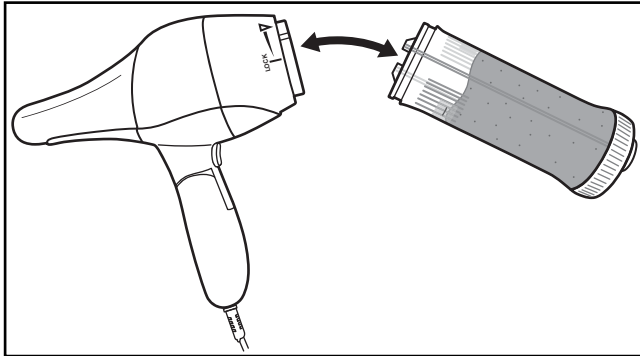
HINWEIS

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.

DE
AT
CH

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 Verziegut 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.

DE
AT
CH

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

Estado de las informaciones · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 100631