

## Cepumu un konditorejas dekoru veidošanas komplekts

### Lietošanas instrukcija

Pirms pirmās lietošanas notīriet visas detaļas ar mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusiniet. Lai paceltu virzuli, pagrieziet pogu 180 ° un velciet to uz augšu (sk. 1. attēlu).

**Pamata recepte** -500 g miltu, 250 g cukura, 250 g sviesta vai margarīna, sāli, vienu tasi piena, divas tējkarotes kakao (šī sastāvdaļa nav nepieciešams), trīs olu dzeltenumus. Sajauciet miltus ar cukuru un sāli, bļodā un samaisiet visu. Pievienojiet olu dzeltenumus (skatīt 2. attēlu) un samaisiet mīklu ar dakšiņu. Pievienojiet ūdens vannā iepriekš izšķīdināto sviestu (sk. 3. att.) Un mīcāt mīklu ar rokām, līdz masa ir vienmērīga un elastīga (sk. 4. attēlu). Šis daudzums būs pietiekams apmēram 50 cepumiem.

### Kā pagatavot cepumus?

Atskrūvējiet apļveida vāciņu (skatīt 5. attēlu) un paceliet virzuli. Piepildiet visu cilindru ar sagatavoto mīklu (sk. 6. attēlu). Ievietojiet vēlamo cepumu formu riņķveida blīvījumā (sk. 7. attēlu). Ierīces svira jānovieto uz leju. Uzskrūvējiet apļveida vāciņu uz cilindra (sk. 8. attēlu). Vienmērīgi ieziediet ar sviestu cepešpannu (sk. 9. att.). Izvēlieties cepuma lielumu, kādu vēlaties uztaisīt, pagriežot dozētāju (sk. 10. attēlu): 1. pozīcija: mazi cepumi, 2. pozīcija: lieli cepumi. Pagrieziet dozētāju tā, lai sviras savienotājs atbilstu gropēm. Sviru vairākas reizes jākustina uz augšu uz leju, līdz mīkla vienmērīgi parādās cepumu formā. Noņemiet mīklu, lai cepumu forma paliktu tīra. Novietojiet ierīci virs loksnes un spiediet sviru uz leju (kā parādīts 11. attēlā). Paceliet sviru un pārvietojiet ierīci, lai izveidotu vēl vienu cepumu (skat. 12. attēlu). Turpiniet, līdz izlietojat visu sagatavoto mīklu.

### Kā cept cepumus?

Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz apmēram 180 ° C. Novietojiet paplāti ar cepumiem cepeškrāsns centrā un cepiet apmēram 20 minūtes (skat. 13. att.). Pēc 20 minūtēm, noņemiet plāksni un ļaujiet cepumiem atdzist. Pārceliet atdzisušos cepumus no paplātes uz šķīvja un izrotājiet tos (skat. 14. att.).

### Dekorēšana.

Dekorēšanai izmantojiet plastmasas uzgaļus, kurus ievietojat ierīces plāksnes vietā.

### Kopšana.

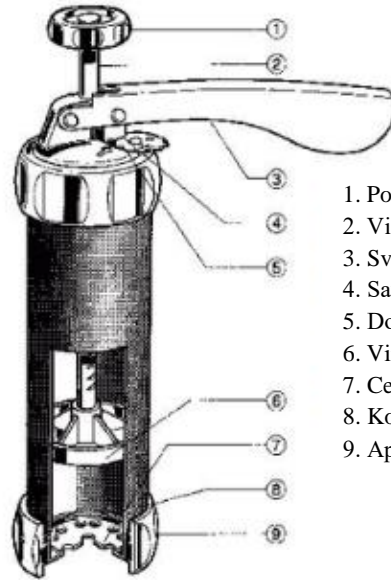
Noskalojiet ar siltu ūdeni un nosusiniet. Nekad nemazgājiet cepumu veidotāju un tā daļas trauku mazgājamā mašīnā!

### Ierīces garantija neattiecas:

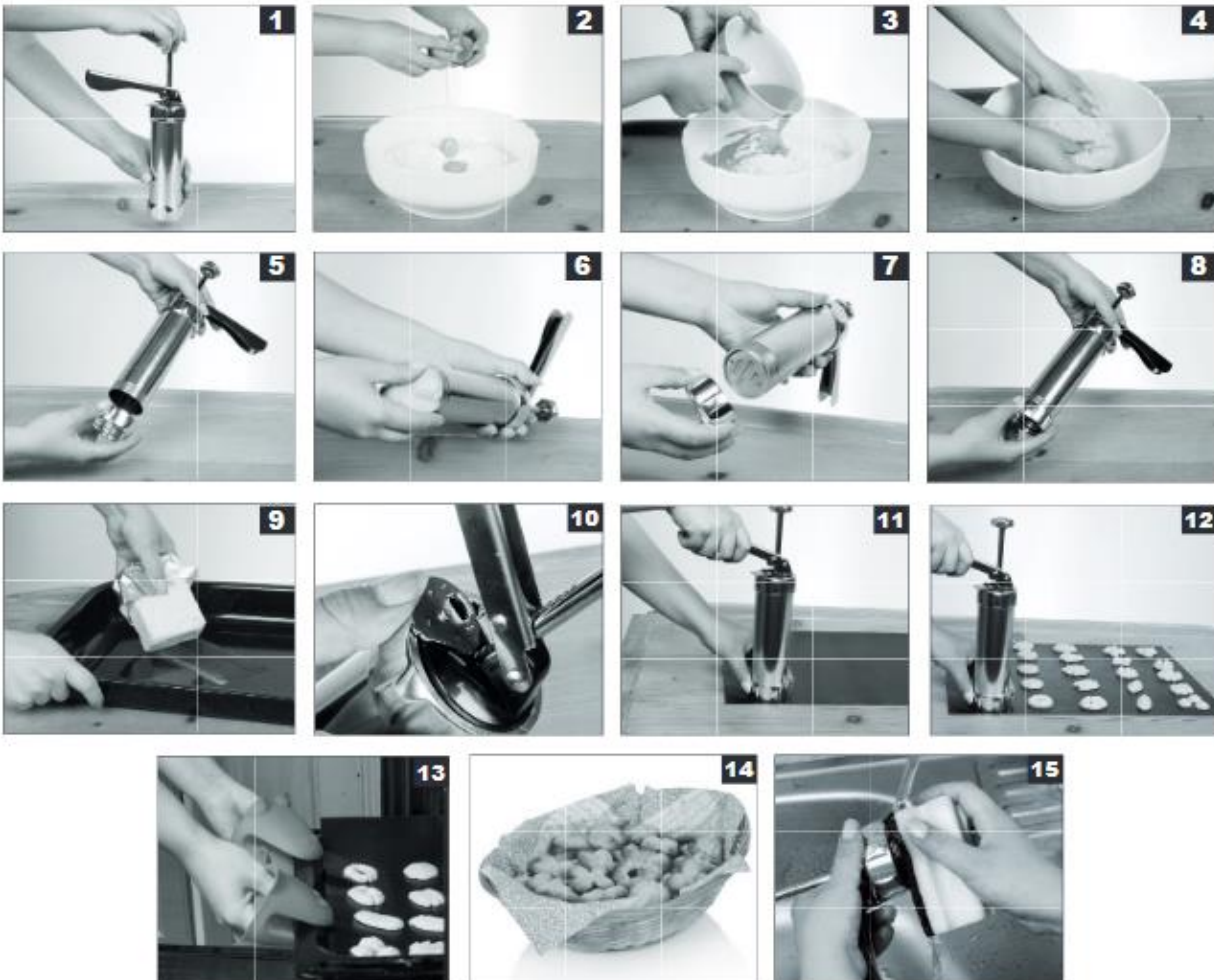
- Uz ierīces daļu dabisko nolietojumu, kas radies ierīces ilgstošas lietošanas rezultātā.
- Uz bojājumiem, kas radušies ārēju faktoru ietekmē (Kā nepareiza izmantošana utt.).
- Uz bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas vai glabāšanas rezultātā.
- Uz mehāniskiem ierīces bojājumiem, kas radušies tās krišanas vai cita līdzīga iemesla rezultātā.
- Uz bojājumiem, kas radušies nekvalificēta remonta, neatbilstošu detaļu lietošanas vai ierīces pārslogošanas rezultātā.

Importēts no Čehijas Republikas.

## Daļu apraksts:



1. Poga
2. Vīlcējstienis
3. Svira
4. Savienotājs
5. Dozētājs
6. Virzulis
7. Cepuma forma
8. Korpus/cilindrs
9. Apļveida vāciņš



## Набор для приготовления печенья и декора

### Инструкция по пользованию

Перед первым использованием очистите все детали моющим средством, а затем высушите. Чтобы поднять поршень, поверните ручку на 180° и потяните ее вверх (см. рис. 1).

Базовый рецепт – 500 г муки, 250 г сахара, 250 г сливочного масла или маргарина, соль, один стакан молока, две чайные ложки какао (этот ингредиент не обязателен), три яичных желтка. Муку смешать с сахаром и солью в миске и все перемешать. Добавьте яичные желтки (см. фото 2) и перемешайте тесто вилкой. Добавить предварительно растопленное на водяной бане сливочное масло (см. рис. 3) и вымесить тесто руками, пока масса не станет однородной и эластичной (см. рис. 4). Этого количества хватит примерно на 50 печений.

#### **Как приготовить печенье?**

Отвинтите круглый колпачок (см. рис. 5) и поднимите поршень. Заполните весь цилиндр приготовленным тестом (см. фото 6). Поместите желаемую форму для печенья в круглое уплотнение (см. рис. 7). Рычаг устройства должен быть помещен вниз. Навинтите на цилиндр круглый колпачок (см. рис. 8). Равномерно смажьте противень сливочным маслом (см. рис. 9). Выберите размер печенья, которое вы хотите приготовить, повернув дозатор (см. рис. 10): положение 1: маленькое печенье, положение 2: большое печенье. Поверните дозатор так, чтобы соединитель рычага вошел в пазы. Рычаг следует двигать вверх-вниз несколько раз, пока тесто не появится ровным слоем в виде печенья. Удалите тесто, чтобы оставить форму для печенья чистой. Поместите устройство над противнем и нажмите рычаг вниз (как показано на рис. 11). Поднимите рычаг и переместите устройство, чтобы создать еще одно печенье (см. рис. 12). Продолжайте, пока не используете все приготовленное тесто.

#### **Как испечь печенье?**

Разогрейте духовку примерно до 180°C. Поставьте противень с печеньем в центр духовки и выпекайте около 20 минут (см. рис. 13). Через 20 минут снимите противень и дайте печенье остыть. Остывшее печенье переложить с противня на тарелку и украсить (см. рис. 14).

#### **Украшение.**

Для украшения используйте пластиковые наконечники, которые вы вставляете вместо пластины устройства.

#### **Уход.**

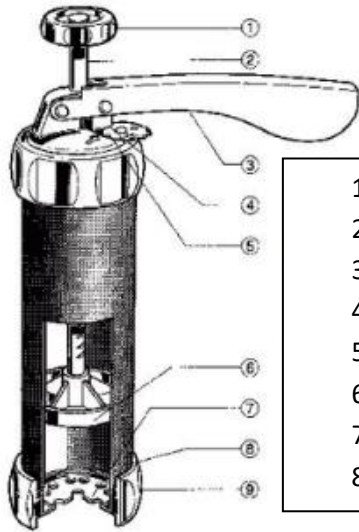
Помойте теплой водой и высушите. Никогда не мойте набор для приготовления печенья и его части в посудомоечной машине!

#### **Гарантия на устройство не распространяется:**

- На естественный износ деталей устройства, возникший в результате длительного использования устройства.
- На повреждения, вызванные внешними факторами (например, неправильное использование и т. д.).
- На ущерб, вызванный неправильным использованием или хранением устройства.
- При механическом повреждении устройства в результате его падения или по другой подобной причине.
- На повреждения, вызванные неквалифицированным ремонтом, использованием неподходящих деталей или перегрузкой устройства.

Страна импортер Чешская Республика.

Popis částí:



1. Кнопка
2. Рулевая тяга
3. Поршень
4. Соединитель
5. Распылитель
6. Форма для печенья
7. Корпус /цилиндр
8. Круглообразная крышка

