

W



Ⓓ **Elektrische Gebäckpresse KH 1190**

Bedienungsanleitung

Ⓕ **Seringue électrique à pâtisserie**

KH 1190

Mode d'emploi

Ⓖ **Elektrische deegspuit KH 1190**

Gebruiksaanwijzing





Elektrische Gebäckpresse KH 1190	Seite
Sicherheitshinweise	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Lieferumfang	4
Technische Daten	4
Gerätebeschreibung	5
Vor dem ersten Gebrauch	5
Gebäckpresse zusammensetzen	5
Antriebsscheibe einsetzen	5
Schieber einsetzen	5
Behälter montieren	6
Motivscheiben montieren	6
Tüllen montieren	6
Behälter füllen	6
Gebäck formen	7
Verzierungen anbringen	7
Teig oder Verzierungsmasse nachfüllen	8
Gebäckpresse zerlegen	8
Tipps	8
Reinigung und Pflege	9
Entsorgung	9
Garantie & Service	9
Rezepte	10
Spritzgebäck 1	10
Spritzgebäck 2	10
Spritzgebäck 3	11

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KH1190

Elektrische Gebäckpresse KH 1190

Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Netzstecker betreiben. Lassen Sie Netzkabel bzw. Gerät, das nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt wurde, sofort vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass das Geräte Kabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

Um Brandgefahr und Verletzungen zu vermeiden:

- **Vorsicht!** Halten Sie Kinder von Netzkabel und Gerät fern. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren von Elektrogeräten.
- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Kabel nicht zur Stolperfalle werden kann.

So verhalten Sie sich sicher:

- Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zweckentfremdet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Seien Sie stets aufmerksam! Achten Sie immer darauf was Sie tun und gehen Sie stets mit Vernunft vor. Benutzen Sie das Gerät in keinem Fall, wenn Sie unkonzentriert sind oder sich unwohl fühlen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt und vollständig zusammengesetzt worden ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder wenn Sie Teile entfernen und vor dem Reinigen.


Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Gebäckpresse KH 1190 ist zum Formen von Gebäck und zum Verzieren von Torten o.ä. konzipiert. Sie ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, nicht für gewerbliche Zwecke.

Lieferumfang

Elektrische Gebäckpresse KH1190
12 Motivscheiben
8 Tüllen
Bedienungsanleitung
Garantiekarte

Technische Daten

Netzspannung:	230 - 240 V / 50Hz
Leistung:	25 - 30 W
KB-Zeit:	1 Minute
Schutzklasse:	II 

Gerätebeschreibung

- ① Netzkabel
- ② Starttaste
- ③ Motoreinheit
- ④ Antriebsscheibe
- ⑤ Gewindestab
- ⑥ Schieber
- ⑦ Behälter
- ⑧ Tüllenadapter
- ⑨ Tüllen
- ⑩ Adapterverschluss
- ⑪ Motivscheiben
- ⑫ Verschlussring

Vor dem ersten Gebrauch

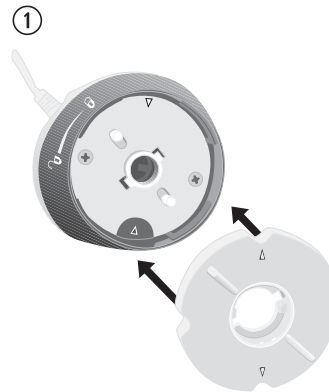
Nehmen Sie die Gebäckpresse und sämtliche Zubehörteile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Gebäckpresse zusammensetzen

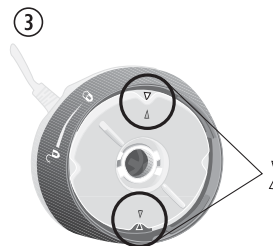
- ① **Hinweis:** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile aufsetzen.

Antriebsscheibe einsetzen

1. Setzen Sie die Antriebsscheibe ④ so in die Motoreinheit ③, dass die Stifte in der Motoreinheit in die Aussparungen in der Antriebsscheibe ④ fassen (siehe Abb. ①).



2. Drehen Sie mit leichtem Druck die Antriebsscheibe ④ im Uhrzeigersinn, bis der Widerstand nachgibt. Die Pfeile auf der Antriebsscheibe ④ und in der Motoreinheit ③ müssen zueinander zeigen ∇ (siehe Abb. ② - ③).



Schieber einsetzen

3. Stecken Sie den Gewindestab ⑤ mit leichtem Druck in den Schieber ⑥, bis er hörbar einrastet.

KH1190

4. Setzen Sie das andere Ende des Gewindestabes ⑤ in die Motoreinheit ③. Achten Sie darauf, dass die Stifte im Inneren der Motoreinheit ③ in die Führungsschiene des Gewindestabes ⑤ fassen.
5. Schieben Sie den Gewindestab ⑤ mit dem Schieber ⑥ bis zum Anschlag in die Motoreinheit ③. Die Erhebungen auf der Antriebsscheibe ④ müssen in die Einkerbungen auf der Rückseite des Schiebers ⑥ fassen. Die Pfeile in der Motoreinheit ③ und auf dem Schieber ⑥ müssen aufeinander zeigen ∇ .

Behälter montieren

6. Stecken Sie den Behälter ⑦ so auf die Motoreinheit ③, dass der Pfeil auf dem Behälter ⑦ auf das geöffnete Schloss \cup auf der Motoreinheit ③ zeigt.

i **Hinweis:** Dies ist nur möglich, wenn Sie den Schieber ⑥ korrekt montiert haben. Passt der Behälter ⑦ nicht auf die Motoreinheit ③, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5.

7. Drehen Sie den Behälter ⑦ soweit, bis der Pfeil auf das geschlossene Schloss \cup auf der Motoreinheit ③ zeigt und ein Klicken zu hören ist.

Motivscheiben montieren

Wenn Schieber ⑥ und Behälter ⑦ montiert sind:

1. Wählen Sie die gewünschte Motivscheibe ⑪.
2. Legen Sie die Motivscheibe ⑪ mit der beschrifteten Seite nach unten in den Verschlussring ⑫.

3. Setzen Sie den Verschlussring ⑫ mit der Motivscheibe ⑪ auf den Behälter ⑦.
4. Drehen Sie den Verschlussring ⑫ in Pfeilrichtung, bis er einrastet \cup .

Tüllen montieren

Wenn Schieber ⑥ und Behälter ⑦ montiert sind:

1. Legen Sie den Tüllenadapter ⑧ in den Verschlussring ⑫. Das Gewinde muss nach außen zeigen.
2. Setzen Sie den Verschlussring ⑫ mit dem Tüllenadapter ⑧ auf den Behälter ⑦.
3. Drehen Sie den Verschlussring ⑫ in Pfeilrichtung, bis er einrastet \cup .
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.

Behälter füllen

i Der zu verarbeitende Teig muss Zimmertemperatur haben. Ist er zu weich, stellen Sie ihn für kurze Zeit in den Kühlschrank.

1. Drehen Sie den Behälter ⑦, so dass der Pfeil auf das offene Schloss \cup zeigt.
2. Nehmen Sie den Behälter ⑦ von der Motoreinheit ③ ab. Belassen Sie den Schieber ⑥ und den Gewindestab ⑤ in der Motoreinheit ③.

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

3. Formen Sie den Teig / die Verzierungsmasse zu einer Rolle. So lässt dieser sich leichter einfüllen. Befüllen Sie den Behälter **7** mit dieser Teigrolle.

i 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 „Montieren des Behälters“ beschrieben auf die Motoreinheit **3**.

5. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Die Gebäckpresse ist nun betriebsbereit.

Gebäck formen

i Hinweise:

- Benutzen Sie zum Formen von Plätzchen ausschließlich die Motivscheiben **11**.
- Legen Sie das Backblech mit Backpapier aus. Benutzen Sie kein Teflon, Öl oder öliges Papier, da die Gebäckform dann nicht hält.
- Achten Sie darauf, dass der Verschlussring **12** fest auf dem Behälter **7**, und der Behälter **7** korrekt auf der Motoreinheit **3** sitzt, wenn Sie das Gerät einschalten.

1. Stellen Sie die Gebäckpresse mit der Motivscheibe **11** nach unten auf das Backpapier.

2. Nehmen Sie die Gebäckpresse so in die Hand, dass Sie mit dem Daumen bequem an die Starttaste **2** kommen.

3. Drücken Sie solange auf die Starttaste **2**, bis sich das erste Plätzchen formt.

4. Lassen Sie die Starttaste **2** los und platzieren Sie die Gebäckpresse an einer anderen Stelle.

Wie lange Sie die Starttaste **2** drücken müssen, hängt auch von der gewünschten Dicke und Form der Plätzchen ab. Drücken Sie die

Starttaste **2** kurz, formen Sie ein kleines Plätzchen. Je länger Sie die Starttaste **2** drücken, desto größer wird das Plätzchen.

5. Wiederholen Sie die Schritte solange, bis Sie ausreichend Plätzchen geformt haben.

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

Verzierungen anbringen

i Hinweise:

- 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 **2** zunächst nur kurz und probieren Sie aus, wie sich die Masse verhält. Die Masse kann ggf. eine Weile nachfließen.

KH1190

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

i Hinweis: Sollte der Schieber ⑥ 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: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teig oder Verzierungsmasse nachfüllen.

1. Nehmen Sie den Behälter ⑦ und den Schieber ⑥ ab und entnehmen Sie den restlichen Teig. Entfernen Sie ggf. auch Teigreste, die sich hinter dem Schieber ⑥ angesammelt haben können.

⚠ Gefahr: Die Motoreinheit ③ darf nicht in Flüssigkeit getaucht werden. Wischen Sie diese bei Bedarf mit einem angefeuchteten Tuch ab.

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

Gebäckpresse zerlegen

⚠ Gefahr: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinander nehmen.

1. Schrauben Sie den Verschlussring ⑫ ab.
2. Drehen Sie den Behälter ⑦, so dass der Pfeil auf das offene Schloss ⑩ zeigt.
3. Lösen Sie den Behälter ⑦ von der Motoreinheit ③. Der Schieber ⑥ und der Gewindestab ⑤ lassen sich nun auch abnehmen.
4. Um die Antriebsscheibe ④ abzunehmen, drehen Sie diese mit leichtem Druck gegen den Uhrzeigersinn.

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 oder der Tüllen austritt und auf dem Backpapier oder dem Verziergut 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 ③ nicht korrekt auf dem Behälter ⑦ 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 mit großen Öffnungen.
- Bei manchen Teigen und Motivscheiben 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 / Tüllen verwenden möchten, verarbeiten Sie zunächst den eingefüllten Teig bzw. die Verzierungsmasse. Wechseln Sie die Motivscheibe / Tülle erst, wenn Sie die Gebäckpresse nachfüllen.

Reinigung und Pflege

⚠ Gefahr: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

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

⚠ Gefahr: Die Motoreinheit **3** darf nicht in Flüssigkeit getaucht werden. Wischen Sie sie bei Bedarf mit einem angefeuchteten Tuch ab.

Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen oder kratzenden Gegenstände. Verwenden Sie keine scharfen oder chemischen Reinigungsmittel.

Bauen Sie die Gebäckpresse komplett auseinander.
Spülen Sie alle Teile, außer der Motoreinheit **3**, in mildem Spülmittel.

i Hinweis: Reinigen Sie keine Teile in der Spülmaschine! Diese sind nicht spülmaschinengeeignet. Das Material kann irreparabel beschädigt werden!

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Garantieheft.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

i Hinweis: Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Bitte haben Sie daher Verständnis dafür, dass Änderungen des Lieferumfangs (Ausstattung, Form, Technik) möglich sind.

KH1190

Rezepte

Sie können handelsüblichen Fertigteig mit der Gebäckpresse verarbeiten.

Spritzgebäck 1

150 g Butter
100 g Feinster Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Eiweiß
200 g Mehl (Type 405)
1 Prise Salz

- Butter schäumig rühren, den Zucker, das Salz, Vanillezucker und das ungeschlagene Eiweiß beifügen und die Masse mit dem Handrührer etwa 8 Minuten rühren.
- Das Mehl beimengen, den Teig in die Gebäckpresse füllen.
- Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. Formen Sie mit der Gebäckpresse kleine Plätzchen auf das Blech.
- 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 Wallnushälften dekorieren.

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

Spritzgebäck 2

Zutaten:
125 g Butter
125 g Feinster Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1 Eiweiß
250 g Mehl (Type 405)
1 Prise Salz

- Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Eiweiß schäumig rühren, das Mehl unterrühren.
- Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. Formen Sie mit der Gebäckpresse kleine Plätzchen auf das Blech.
- 12-15 Minuten bei 175-190 °C Umluft backen.
- Die Plätzchen in geschmolzener 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.

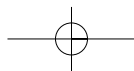
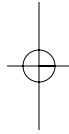
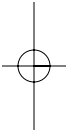
- ❗ Die Backzeit kann je nach Größe der Plätzchen variieren.

Spritzgebäck 3

75 g Butter
1 Ei, 1 Eigelb
125 g Feinster Zucker
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
250 g Mehl (Type 405)

- Butter schäumig rühren, nach und nach Eigelb, Ei und Zucker zugeben, zuletzt Zitronenschale und Mehl.
- Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. Formen Sie mit der Gebäckpresse kleine Plätzchen auf das Blech.
- mit Eigelb bestreichen und mit Zucker bestreuen.
- 12-15 Minuten bei 175-190 °C Umluft backen.

KH1190



Seringue électrique à pâtisserie KH 1190	Page
Consignes de sécurité	14
Usage conforme	14
Accessoires fournis	14
Caractéristiques	14
Description de l'appareil	15
Avant la première utilisation	15
Assemblage de la seringue à pâtisserie	15
Mise en place du disque d'entraînement	15
Mise en place de la coulisse	15
Montage du récipient	16
Montage des disques à motifs	16
Montage des douilles	16
Remplissage du récipient	16
Mise en forme de l'appareil	17
Ajout de décorations	17
Ajouter de la pâte ou de la préparation pour la garniture	18
Démonter la seringue à pâtisserie	18
Conseils	18
Nettoyage et entretien	19
Mise au rebut	19
Garantie & service après-vente	19
Recettes	20
Biscuits 1	20
Biscuits 2	20
Biscuits 3	21

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

KH1190

Seringue électrique à pâtisserie KH 1190

Consignes de sécurité ⚠

Afin d'éviter une situation mortelle par électrocution :

- La tension de la source de courant doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé. Faites examiner et réparer immédiatement par le service après-vente le cordon d'alimentation présentant des dysfonctionnements ou endommagé.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez pas non plus à un environnement humide ou mouillé. Veillez à ce que le câble de l'appareil ne soit jamais humide ou mouillé pendant la mise en service.

Pour éviter tout risque d'incendie et d'accident :

- **Attention !** Gardez les enfants éloignés du cordon d'alimentation et de l'appareil. Les enfants sous-estiment fréquemment les risques émanant des appareils électriques.
- Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le câble ne provoque pas la chute d'une personne.

Comment se comporter en respectant les consignes de sécurité :

- En cas de danger, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Soyez toujours attentif ! Veillez toujours à ce que vous faites et agissez avec raison. N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsque vous n'êtes pas concentré ou lorsque vous vous sentez mal.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement et entièrement monté avant de le mettre en service.
- Débranchez la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou que vous enlevez des pièces et avant de le nettoyer.

Usage conforme

La seringue à pâtisserie KH 1190 a été conçue pour former des pâtisseries et pour décorer des tartes et autres préparations. Elle est uniquement destinée à cet usage à l'exclusion de tout usage commercial.

Accessoires fournis

Seringue électrique à pâtisserie KH1190
12 disques à motifs
8 douilles
Mode d'emploi
Carte de garantie

Caractéristiques

Tension secteur :	230 - 240 V / 50Hz
Puissance :	25 - 30 W
Temps de brève utilisation :	1 minute
Classe de protection :	IIⓂ

Description de l'appareil

- ① Cordon d'alimentation
- ② Bouton marche
- ③ Bloc moteur
- ④ Disque d'entraînement
- ⑤ Tige filetée
- ⑥ coulisse
- ⑦ Récipient
- ⑧ Adaptateur à douille
- ⑨ Douilles
- ⑩ Fermeture de l'adaptateur
- ⑪ Disques à motifs
- ⑫ Bague de fermeture

Avant la première utilisation

Sortez la seringue à pâtisserie et tous ses accessoires de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage.

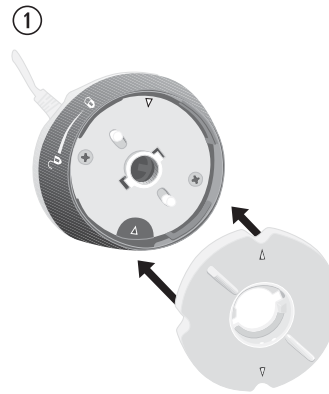
Nettoyez tous les accessoires, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Assemblage de la seringue à pâtisserie

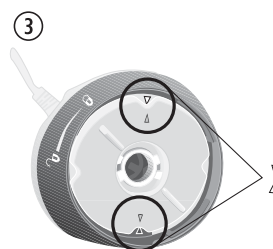
ⓘ REMARQUE : Débranchez la fiche secteur de la prise avant de mettre en place les pièces.

Mise en place du disque d'entraînement

1. Placez le disque d'entraînement ④ sur le bloc moteur ③ de manière à faire entrer les tiges du bloc moteur dans les évidements du disque d'entraînement ④ (voir fig. ①).




2. Faites tourner le disque d'entraînement ④ dans le sens horaire en appuyant légèrement, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résistance. La flèche sur le disque d'entraînement ④ et celle marquée dans le bloc moteur ③ doivent être alignées (voir fig. ② - ③).




Mise en place de la coulisse


3. Introduisez la tige filetée ⑤ dans la coulisse ⑥ en appuyant légèrement jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible.


KH1190

4. Introduisez l'autre extrémité de la tige filetée 5 dans le bloc moteur 3. Assurez-vous que les tiges à l'intérieur du bloc moteur 3 sont bien ajustées sur le rail de guidage de la tige filetée 5.
5. Faites glisser la tige filetée 5 avec la coulisse 6 jusqu'à la butée, dans le bloc moteur 3. Les élévations sur le disque d'entraînement 4 doivent s'adapter sur les creux de la coulisse 6. Les flèches sur le bloc moteur 3 et sur le poussoir 6 doivent être alignées .

Montage du récipient


6. Introduisez le récipient 7 sur le bloc moteur 3 de telle manière que la flèche sur le récipient 7 soit alignée sur le verrou en position ouverte placé sur le bloc moteur 3 .

 **REMARQUE** : Cela n'est possible que si vous avez monté correctement la coulisse 6. Si le récipient 7 n'est pas ajusté sur le bloc moteur 3, répétez les étapes 1 à 5.

7. Tournez le récipient 7 jusqu'à ce que la flèche sur le verrou en position fermée soit alignée sur le bloc moteur 3 et que l'on entende un clic .


Montage des disques à motifs

Lorsque la coulisse 6 et le récipient 7 ont été montés :


1. Choisissez un disque à motifs 11.
2. Introduisez le disque à motifs 11 avec la face inscrite en bas, dans la bague de fermeture 12.
3. Placez la bague de fermeture 12 avec le disque à motifs 11 sur le récipient 7.
4. Tournez la bague de fermeture 12 dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète .


Montage des douilles


Lorsque la coulisse 6 et le récipient 7 ont été montés :

1. Introduisez l'adaptateur à douille 8 dans la bague de fermeture 12. Le filetage doit être orienté vers l'extérieur.
2. Placez la bague de fermeture 12 avec l'adaptateur à douille 8 sur le récipient 7.
3. Tournez la bague de fermeture 12 dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète .
4. Choisissez une douille 9.
5. Placez la douille 9 sur l'adaptateur à douille 8.
6. Vissez la fermeture de l'adaptateur 10 par dessus la douille 9 sur l'adaptateur à douille 8.

Remplissage du récipient

 Ne mettez pas la pâte à travailler au réfrigérateur. Elle sera alors trop dure. La pâte doit être à température ambiante.

1. Tournez le récipient 7 jusqu'à ce que la flèche soit alignée sur le verrou en position ouverte .
2. Retirez le récipient 7 du bloc moteur 3. Laissez le poussoir 6 et la tige filetée 5 dans le bloc moteur 3.

 **Conseil** : Vous pouvez humecter l'intérieur du récipient 7 à l'eau, avant d'y verser la pâte. De cette manière, vous évitez que la pâte ne colle sur les parois du récipient 7.

3. Travaillez la pâte / la préparation pour la garniture pour former un rouleau. Vous aurez ainsi moins de difficulté à l'introduire. Remplissez le récipient ⑦ avec ce rouleau de pâte.

i **REMARQUE :** Remplissez le récipient ⑦ jusqu'à la marque MAX, sans la dépasser. Travaillez immédiatement la pâte.

4. Placez le récipient ⑦ sur le bloc moteur ③, comme indiqué au chapitre « Montage du récipient ».

5. Branchez la fiche secteur dans la prise. La seringue à pâtisserie est prête à être utilisée.

Mise en forme de l'appareil

i **Remarques :**

- Utilisez exclusivement des disques à motifs ⑪ pour former des biscuits.
 - Posez du papier sulfurisé sur la tôle de cuisson. N'utilisez pas de téflon, d'huile ou de papier huilé, qui ne permettent pas à la forme de tenir.
 - Assurez-vous que la bague de fermeture ⑫ est bien ajustée sur le récipient ⑦ ; par ailleurs, le récipient ⑦ doit être posé correctement sur le bloc moteur ③ lorsque vous mettez en marche l'appareil.
1. Placez la seringue à pâtisserie avec le disque à motifs ⑪ en bas au-dessus du papier sulfurisé.
 2. Saisissez la seringue à pâtisserie de manière à permettre au pouce d'accéder aisément au bouton marche ②.
 3. Maintenez le bouton marche ② enfoncé jusqu'à ce que vous ayez formé le premier biscuit.

4. Relâchez le bouton marche ② et placez la seringue à pâtisserie à un autre endroit.

Vous devez presser sur le bouton marche ② plus ou moins longtemps, en fonction de l'épaisseur et de la forme que vous voulez donner au biscuit. Pressez brièvement sur le bouton marche ② pour former un biscuit de petite taille. Plus vous pressez longtemps sur le bouton marche ②, plus la taille du biscuit est importante.

5. Répétez ces étapes jusqu'à ce que vous ayez formé suffisamment de biscuits.

i **Remarques :**

- Si la pâte est trop collante, laissez-la dans le réfrigérateur pendant 15 minutes.

Ajout de décorations

i **Remarques :**

- Utilisez les douilles ⑨ uniquement pour former des préparations onctueuses comme de la crème.
- La préparation pour la garniture doit avoir une consistance tendre et crémeuse, afin d'éviter de boucher la douille ⑨.
- Dans un premier temps, pressez brièvement sur le bouton marche ② en observant le comportement de la préparation. La garniture peut éventuellement couler pendant un certain temps.

1. Maintenez la seringue à pâtisserie légèrement inclinée.
2. Pressez sur le bouton marche ②.

KH1190

3. Dès que la préparation pour la garniture s'écoule de la douille ⑨, déplacez la seringue à pâtisserie de manière à appliquer les garnitures.

i **REMARQUE** : En cas de blocage de la coulisse ⑥, il est possible que la consistance de la préparation ou de la pâte soit excessif. Enlevez la préparation ou la pâte et versez un peu d'eau en mélangeant.

Ajouter de la pâte ou de la préparation pour la garniture

⚠ Danger : Débranchez la fiche secteur de la prise avant d'ajouter de la pâte ou de la préparation.

1. Enlevez le récipient ⑦ et la coulisse ⑥ et retirez le reste de pâte. Enlevez si besoins les restes de pâte qui ont pu s'accumuler derrière la coulisse ⑥.

⚠ DANGER : Ne pas plonger le bloc moteur ③ dans l'eau. Si nécessaire, essuyez-le à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

2. Nettoyez les pièces recouvertes de pâte et séchez-les soigneusement. (voir chapitre « Nettoyage et entretien »)

3. Remplissez la seringue à pâtisserie de pâte ou de préparation pour la garniture, assemblez la seringue à pâtisserie comme indiqué et continuez.

Démonter la seringue à pâtisserie

⚠ Danger :

Débranchez la fiche secteur de la prise avant de démonter l'appareil.

1. Dévissez la bague de fermeture ⑫.
2. Tournez le récipient ⑦ jusqu'à ce que la flèche soit alignée sur le verrou en position ouverte ⑩.
3. Enlevez le récipient ⑦ du bloc moteur ③. Vous pouvez retirer la coulisse ⑥ et la tige filetée ⑤.
4. Pour enlever le disque d'entraînement ④, faites-le tourner dans le sens anti-horaire en appuyant légèrement.

Conseils

- Enlevez la préparation de la seringue à pâtisserie à l'aide d'un couteau, d'un racloir à pâte, etc.
- La pâte ou la préparation devrait avoir une consistance lui permettant de sortir aisément des ouvertures des disques à motifs ou des douilles et d'adhérer au papier sulfurisé ou sur la pièce recevant la garniture.
- Si l'appareil refuse de se mettre en marche, cela peut être dû à la pâte, qui est trop consistante, ou au bloc moteur ③, qui n'est pas disposé correctement sur le récipient ⑦.
- Si la pâte est trop consistante, mélangez un jaune d'œuf ou ajoutez un peu d'eau.
- La pâte à biscuits qui a reposé dans le réfrigérateur peut être trop consistante pour être travaillée.

- Si la pâte n'est pas assez consistante pour être travaillée, laissez-la reposer 15 minutes dans le réfrigérateur ou ajoutez un peu de farine.
- Si la pâte à biscuit contient des ingrédients finement moulus (par exemple des noix ou des amandes), choisissez un disque à motifs à grande ouverture.
- Pour un certain nombre de pâtes et disques à motifs, il est préférable de travailler vite, tandis que d'autres, il est préférable de travailler lentement.
- Faites des essais jusqu'à ce que les biscuits que vous avez formés aient l'apparence souhaitée.
- Si vous voulez utiliser différents disques à motifs / douilles, commencez par travailler la pâte remplie ou la préparation pour la garniture. Ne changez de disque à motifs / douille que lorsqu'il est nécessaire de remplir la seringue à pâtisserie.

Nettoyage et entretien

⚠ Danger : Débranchez la fiche secteur de la prise avant de nettoyer l'appareil.

Les restes de pâte secs sont difficiles à enlever. De ce fait, nettoyez la seringue à pâtisserie et les disques à motifs utilisés juste après utilisation.

⚠ Danger : Ne pas plonger le bloc moteur ③ dans l'eau. Si nécessaire, essuyez-le à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

N'utilisez pas d'objet pointu ou rayant pour le nettoyage. N'utilisez pas de produit de nettoyage agressif ou chimique.

Démontez complètement la seringue à pâtisserie.

Rincez toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur ③, à l'aide d'un produit pour la vaisselle doux.

ⓘ REMARQUE : Ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle. Elles n'ont pas été conçues pour cela. Le matériau risque d'être endommagé irréremédiablement.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Veillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Garantie & service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent dans le carnet de garantie.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

ⓘ REMARQUE : Les types et les modèles font l'objet d'améliorations constantes de la part du fabricant. Il peut par conséquent y avoir des modifications dans le contenu de la livraison (accessoires, forme, technique). Merci de votre compréhension.

KH1190

Recettes

Vous pouvez travailler avec la seringue à pâtisserie la pâte vendue prête à l'emploi.

Biscuits 1

150 g de beurre
100 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanille
1 blancs d'œufs
200 g de farine (type 405)
1 pincée de sel

- Battre le beurre en crème, incorporer le sucre, le sucre vanille et le blanc d'œuf non battu et mélanger la préparation au batteur à main pendant 8 minutes environ.
- Incorporer la farine, verser la pâte dans la seringue à pâtisserie.
- Poser du papier sulfurisé sur la tôle de cuisson. Formez de petits biscuits sur la plaque à l'aide de la seringue à pâtisserie.
- Cuire pendant 12-15 minutes à 175-190 °C et air circulant.
- Les bords doivent être dorés. Laissez refroidir les biscuits sur la plaque.

Conseil : Faites fondre le nappage de chocolat au bain-marie. Verser une cuiller à café de nappage sur chacun des biscuits refroidis et décorer avec des demi-noix.

- ⓘ La durée de la cuisson est variable en fonction de la taille des biscuits.

Biscuits 2

Ingrédients :
125 g de beurre
125 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanille
1 œuf
1 blancs d'œufs
250 g de farine (type 405)
1 pincée de sel

- Battre en crème le beurre, le sucre, et le sucre vanille, le sel, l'œuf et le blanc d'œuf, mélanger la farine.
- Poser du papier sulfurisé sur la tôle de cuisson. Former à l'aide de la seringue à pâtisserie de petits biscuits sur la plaque.
- Cuire pendant 12-15 minutes à 175-190 °C et air circulant.
- Plonger les biscuits dans le nappage fondu

Conseil : Pour des biscuits foncés, remplacer 1 sachet de sucre vanille par 30 g de cacao. Enlever le sel et le remplacer par 1 cuiller à soupe d'eau.

- ⓘ La durée de la cuisson est variable en fonction de la taille des biscuits.

Biscuits 3

75 g de beurre

1 œuf, 1 jaune d'œuf

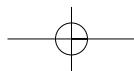
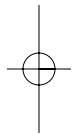
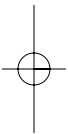
125 g de sucre en poudre

Zeste râpé d'un demi-citron

250 g de farine (type 405)

- Battre le beurre en crème, ajouter progressivement le jaune d'œuf, l'œuf et le sucre, et terminer par le zeste de citron et la farine.
- Poser du papier sulfurisé sur la tôle de cuisson. Former à l'aide de la seringue à pâtisserie de petits biscuits sur la plaque.
- Passer au pinceau du jaune d'œuf et saupoudrer de sucre.
- Cuire pendant 12-15 minutes à 175-190 °C et air circulant.

KH1190



Elektrische deegspuit KH 1190	Pagina
Veiligheidsvoorschriften	24
Gebruik in overeenstemming met bestemming	24
Inhoud van het pakket	24
Technische gegevens	24
Apparaatbeschrijving	25
Vóór het eerste gebruik	25
Deegspuit in elkaar zetten	25
Aandrijfblad plaatsen	25
Schuif plaatsen	25
Reservoir bevestigen	26
Vormschijven bevestigen	26
Spuitsmond bevestigen	26
Reservoir vullen	26
Koekjesdeeg vormen	27
Decoraties aanbrengen	27
Deeg of decoratiemassa navullen	28
Deegspuit uit elkaar halen	28
Tips	28
Reiniging en onderhoud	29
Milieurichtlijnen	29
Garantie & service	29
Recepten	30
Sprintskeekjes 1	30
Sprintskeekjes 2	30
Sprintskeekjes 3	31

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze om in de toekomst na te slaan. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

KH1190

Elektrische deegspuit KH 1190

Veiligheidsvoorschriften

Voorkom levensgevaar door een elektrische schok:

- De spanning van de stroombron moet overeenkomen met de gegevens op het kenplaatje van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het netsnoer of de netstekker beschadigd is. Als het netsnoer of het apparaat niet naar behoren werkt of beschadigd is, laat u het onverwijld door de klantendienst nakijken en repareren.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer van het apparaat tijdens het gebruik nooit nat of vochtig wordt.

Voorkom brandgevaar en verwondingen:

- **Voorzichtig!** Houd kinderen uit de buurt van het netsnoer en het apparaat. Kinderen onderschatten vaak de gevaren van elektrische apparaten.
- Zorg ervoor dat de netstekker bij gevaar snel bereikbaar is en dat niemand over het snoer kan struikelen.

Zo gaat u veilig te werk:

- Haal bij gevaar direct de netstekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit voor bestemmingen waarvoor het niet is bedoeld.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.

- Blijf altijd attent! Let altijd op wat u doet en gebruik uw gezonde verstand. Gebruik het apparaat in geen geval wanneer u niet geconcentreerd bent of u niet lekker voelt.
- Controleer of het apparaat correct en volledig in elkaar is gezet, voordat u het in gebruik neemt.
- Haal de netstekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, wanneer u onderdelen verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt.


Gebruik in overeenstemming met bestemming

De deegspuit KH 1190 is bestemd voor het maken van koekjes en het decoreren van taarten e.d. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik, niet voor bedrijfsmatig gebruik.

Inhoud van het pakket

Elektrische deegspuit KH1190
12 vormschijven
8 spuitmonden
Handleiding
Garantiekartaat

Technische gegevens

Netspanning:	230 - 240 V / 50Hz
Vermogen:	25 - 30 W
KB-tijd:	1 minuut
Beveiligingsklasse :	II 

Apparaatbeschrijving

- ① Netsnoer
- ② Startknop
- ③ Motorunit
- ④ Aandrijfblad
- ⑤ Rotatiestaaf
- ⑥ Schuif
- ⑦ Reservoir
- ⑧ Spuitmondadapter
- ⑨ Spuitmonden
- ⑩ Adaptersluiting
- ⑪ Vormschijven
- ⑫ Sluitring

Vóór het eerste gebruik

Haal de deegspuit en alle accessoires uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

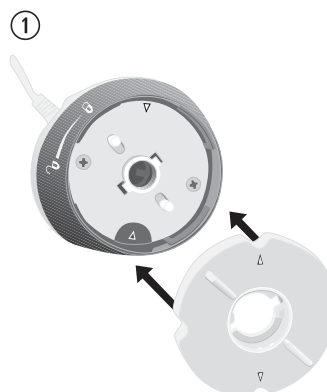
Maak alle accessoires schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Deegspuit in elkaar zetten

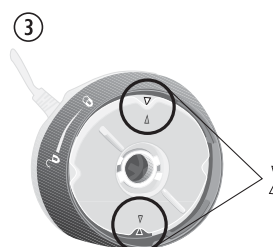
- ⓘ **OPMERKING:** haal de netstekker uit het stopcontact voordat u onderdelen bevestigt.

Aandrijfblad plaatsen

1. Plaats het aandrijfblad ④ zodanig in de motorunit ③, dat de pennen in de motorunit in de uitsparingen van het aandrijfblad ④ grijpen (zie afb. ①).




2. Draai met lichte druk het aandrijfblad ④ met de wijzers van de klok mee, tot de weerstand minder wordt. De pijlen op het aandrijfblad ④ en in de motorunit ③ moeten zich tegenover elkaar bevinden (zie afb. ② - ③).




Schuif plaatsen

3. Steek de rotatiestaaf ⑤ met lichte druk in de schuif ⑥, tot deze hoorbaar vastklikt.

KH1190

4. Plaats het andere uiteinde van de rotatiestaaf 5 in de motorunit 3. Zorg dat de pennen binnen in de motorunit 3 in de sleuven van de rotatiestaaf 5 grijpen.
5. Schuif de rotatiestaaf 5 met de schuif 6 tot de aanslag in de motorunit 3. De verhogingen op het aandrijfblad 4 moeten in de inkeping aan de achterkant van de schuif 6 grijpen. De pijlen in de motorunit 3 en op de schuif 6 moeten zich tegenover elkaar bevinden .

Reservoir bevestigen


6. Plaats het reservoir 7 zodanig op de motorunit 3, dat de pijl op het reservoir 7 naar het geopende slot op de motorunit 3 wijst .

i **OPMERKING:** dit is alleen mogelijk wanneer de schuif 6 correct is bevestigd. Als het reservoir 7 niet op de motorunit 3 past, herhaalt u stap 1 tot en met 5.

7. Draai het reservoir 7 verder tot de pijl op het gesloten slot naar de motorunit 3 wijst en u een klik hoort .


Vormschijven bevestigen

Wanneer de schuif 6 en het reservoir 7 zijn bevestigd:

1. Kies de gewenste vormschijf 11.
2. Leg de vormschijf 11 met de beschreven kant omlaag in de sluitring 12.
3. Plaats de sluitring 12 met de vormschijf 11 op het reservoir 7.
4. Draai de sluitring 12 in de richting van de pijl, tot de ring vastklikt .


Spuitmonden bevestigen

Wanneer de schuif 6 en het reservoir 7 zijn bevestigd:

1. Leg de spuitmondadapter 8 in de sluitring 12. Het schroefdraad moet naar buiten wijzen.
2. Plaats de sluitring 12 met de spuitmondadapter 8 op het reservoir 7.
3. Draai de sluitring 12 in de richting van de pijl, tot de ring vastklikt .
4. Kies een spuitmond 9.
5. Plaats de spuitmond 9 op de spuitmondadapter 8.
6. Schroef de adaptersluiting 10 over de spuitmond 9 op de spuitmondadapter 8.

Reservoir vullen

i Leg het te verwerken deeg in geen geval in de koelkast. Het wordt dan te compact. Het deeg moet op kamertemperatuur zijn.

1. Draai het reservoir 7, zodat de pijl naar het open slot wijst .
2. Neem het reservoir 7 van de motorunit 3 af. Laat de schuif 6 en de rotatiestaaf 5 in de motorunit 3.

- i** **Tip:** bevochtig eventueel de binnkant van het reservoir 7 met wat water, voordat u er deeg indoeft. Zo voorkomt u dat het deeg aan de wand van het reservoir 7 blijft kleven.
3. Maak van het deeg / de decoratiemassa een rol. Zo kunt u het makkelijker in het reservoir doen. Vul het reservoir 7 met deze deegrol.

i **OPMERKING:** vul het reservoir **7** hoogstens tot de aanduiding MAX. Verwerk het deeg in het reservoir meteen.

4. Plaats het reservoir **7** zoals beschreven in het hoofdstuk "Reservoir bevestigen" op de motorunit **3**.

5. Steek de netstekker in een stopcontact.

De deegspuit is nu klaar voor gebruik.

Koekjesdeeg vormen

i **Aanwijzingen:**

- Gebruik voor het maken van koekjes uitsluitend de vormschijven **11**.
- Bedek de bakplaat met bakpapier. Gebruik geen Teflon, olie of vet papier, omdat het deeg dan niet zijn vorm behoudt.
- Controleer of de sluitring **12** vast op het reservoir **7** is bevestigd en of het reservoir **7** correct op de motorunit **3** is bevestigd voordat u het apparaat aanzet.

1. Plaats de deegspuit met de vormschijf **11** omlaag op het bakpapier.
2. Neem de deegspuit zo in de hand, dat u met de duimen makkelijk bij de startknop **2** kunt komen.
3. Druk zo lang op de startknop **2**, tot zich het eerste koekje vormt.
4. Laat de startknop **2** los en plaats de deegspuit op een andere positie.

Hoe lang u de startknop **2** moet indrukken, hangt mede af van de gewenste dikte en vorm van de koekjes. Als u kort op de startknop **2** drukt, vormt u een klein koekje. Hoe langer u op de startknop **2** drukt, hoe groter het koekje wordt.

5. Herhaal deze stappen tot u voldoende koekjes hebt gevormd.

i **Aanwijzingen:**

- Als het deeg te kleverig is, zet u het 15 minuten in de koelkast.

Decoraties aanbrengen

i **Aanwijzingen:**

- Gebruik de spuitmonden **9** uitsluitend voor het vormen van romige massa's, zoals bijvoorbeeld room.
- De decoratiemassa moet een zachte, romige consistentie hebben, omdat anders de spuitmond **9** verstopt raakt.
- Druk eerst kort op de startknop **2** en kijk hoe de massa zich gedraagt. De massa kan eventueel een beetje uitlopen.

1. Houd de deegspuit een beetje schuin.
2. Druk op de startknop **2**.
3. Zodra de decoratiemassa uit de spuitmond **9** komt, beweegt u de deegspuit in het patroon waarin u de decoraties wilt aanbrengen.

i **OPMERKING:** als de schuif **6** tijdens het gebruik blokkeert, kan het zijn dat de massa resp. het deeg te compact is. Haal de massa resp. het deeg uit het reservoir en roer er eventueel een beetje vloeistof door.

KH1190

Deeg of decoratiemassa navullen

⚠ Gevaar: haal de netstekker uit het stopcontact voordat u deeg of decoratiemassa navult.

1. Neem het reservoir **7** en de schuif **6** af en verwijder het resterende deeg. Verwijder ook eventuele deegresten achter de schuif **6**.

⚠ GEVAAR: de motorunit **3** mag niet in vloeistof worden ondergedompeld. Veeg deze zo nodig af met een vochtige doek.

2. Maak eventueel onderdelen waar nog deeg aan zit schoon en droog ze goed af. (Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud")
3. Vul het reservoir met deeg of decoratiemassa, zet de deegspuit weer in elkaar zoals beschreven en ga verder.

Deegspuit uit elkaar halen

⚠ Gevaar: haal de netstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt.

1. Schroef de sluitring **12** los.
2. Draai het reservoir **7**, zodat de pijl naar het open slot wijst **11**.
3. Neem het reservoir **7** van de motorunit **3** af. De schuif **6** en de rotatiestaaf **5** kunnen nu ook worden afgenomen.
4. Om het aandrijfblad **4** af te nemen, draait u dit met lichte druk tegen de wijzers van de klok in.

Tips

- Verwijder de massa eventueel met een mes, deegschrapper o.i.d. van de deegspuit.
- Het deeg resp. de massa moet een zodanige consistentie hebben dat het makkelijk uit de openingen van de vormschijf of de spuitmond komt en op het bakpapier of het te decoreren materiaal vast blijft zitten.
- Als u het apparaat niet kunt inschakelen, kan dat komen doordat het deeg resp. de massa te compact is of doordat de motorunit **3** niet correct op het reservoir **7** is bevestigd.
- Als het deeg te compact is om het te kunnen verwerken, mengt u er een eigeel door of voegt u een beetje vloeistof toe.
- Koekjesdeeg dat in de koelkast heeft gelegen, kan te compact zijn om te verwerken.
- Als het deeg te zacht is om het te kunnen verwerken, legt u het ca. 15 minuten in de koelkast of mengt u er een beetje meel door.
- Wanneer het koekjesdeeg fijn gemalen ingrediënten bevat (bijv. noten of amandelen), kiest u een vormschijf met grote openingen.
- Bij sommige deegsoorten en vormschijven kunt u beter snel werken, terwijl u bij andere beter langzaam kunt werken.
- Experimenteer net zo lang tot de koekjes de gewenste vorm hebben.
- Wanneer u verschillende vormschijven / spuitmonden wilt gebruiken, verwerkt u eerst het deeg resp. de decoratiemassa in het reservoir. Vervissel de vormschijf / spuitmond pas wanneer u de deegspuit navult.

Reiniging en onderhoud

⚠ Gevaar: haal de netstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Aangekoekte deegresten laten zich moeilijk verwijderen. Maak daarom de deegspuit en de gebruikte vormschijven meteen na gebruik schoon.

⚠ Gevaar: de motorunit **3** mag niet in vloeistof worden ondergedompeld. Veeg deze zo nodig af met een vochtige doek.

Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe of schurende voorwerpen. Gebruik geen scherpe of chemische schoonmaakmiddelen.

Haal de deegspuit volledig uit elkaar. Was alle onderdelen, behalve de motorunit **3**, af in water met een mild afwasmiddel.

Opmerking: maak geen onderdelen schoon in de vaatwasser! De onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig. Het materiaal kan hierdoor onherstelbaar beschadigd raken!

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Garantie & service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u in het garantiebewijs.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum (Germany)
www.kompernass.com

i OPMERKING: de fabrikant werkt voortdurend aan de verdere ontwikkeling van alle typen en modellen. Wij vragen om uw begrip voor het feit dat wijzigingen in het geleverde product (uitrusting, vorm, techniek) mogelijk zijn.

KH1190

Recepten

U kunt met de deegspuit ook in de winkel verkrijgbaar kant-en-klaar deeg verwerken.

Spritskoekjes 1

150 g boter
100 g fijnste suiker
1 pakje vanillesuiker
1 eiwit
200 g meel (type 405)
1 mespuntje zout

- Roer de boter schuimig, voeg de suiker, de vanillesuiker en het ongeklopte eiwit toe en klop de massa met een staafmixer of garde ongeveer 8 minuten.
- Voeg het meel toe en doe het deeg in de deegspuit.
- Bedek een bakplaat met bakpapier. Vorm met de deegspuit kleine koekjes op de bakplaat.
- Bak het geheel 12-15 minuten op 175-190 °C (heteluchtoven).
- De randjes moeten goudbruin zijn. Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat.

Tip: laat een couverture van pure chocolade au bain marie smelten. Schenk op elk afgekoeld koekje 1 TL couverture en versier de koekjes met stukjes walnoot.

- ① De baktijd kan variëren al naar gelang de grootte van de koekjes.

Spritskoekjes 2

Ingrediënten:
125 g boter
125 g fijnste suiker
1 pakje vanillesuiker
1 ei
1 eiwit
250 g meel (type 405)
1 mespuntje zout

- Roer de boter, de suiker, de vanillesuiker, het zout, het ei en het eiwit schuimig en roer het meel erdoor.
- Bedek een bakplaat met bakpapier. Vorm met de deegspuit kleine koekjes op de bakplaat.
- Bak het geheel 12-15 minuten op 175-190 °C (heteluchtoven).
- Dompel de koekjes onder in de gesmolten couverture

Tip: vervang voor donkere spritskoekjes het pakje vanillesuiker door 30 g cacao. Laat het zout achterwege en voeg in plaats daarvan 1 EL water toe.

- ① De baktijd kan variëren al naar gelang de grootte van de koekjes.

Spritskoekjes 3

75 g boter

1 ei, 1 eigeel

125 g fijnste suiker

Geraspte schil van een halve citroen

250 g meel (type 405)

- Roer de boter schuimig, voeg beetje bij beetje het eigeel, het ei en de suiker toe, en tot slot de geraspte citroenschil en het meel.
- Bedek een bakplaat met bakpapier. Vorm met de deegspuit kleine koekjes op de bakplaat.
- Bestrijk de koekjes met eigeel en bestrooi ze met suiker.
- Bak het geheel 12-15 minuten op 175-190 °C (heteluchtoven).