

## Használati útmutató

### Leírás

- 1 Markolat
- 2 Adagoló
- 3 Dugattyú
- 4 Tartály
- 5 Markolat anya
- 6 Nyomógyűrű/fúvóka anya
- 7 Nyomógyűrű
- 8 Dísztő fúvóka

### Tésztaanyomó

A dugattyút forgassa el úgy, hogy annak fogai **a markolat irányába álljanak** (1), és húzza ki a tartályból (2).

Csavarja le a nyomógyűrűt anyáját, és a tartályt töltsen meg **hengerre formázott tésztával** (3).

A kiválasztott nyomógyűrűt **helyezze a kupakba** (4), és csatlakoztassa a tartályhoz (5).

A dugattyú fogait fordítsa **vissza az adagolás markolathoz**(6).

### Vajás- és sajtos kekszek

**Vajás kekszek** elkészítéséhez az adagolót állítsa a markolattal párhuzamos állásba (7). **Nagy kekszek** készítéséhez az adagolót **csúsztassa** jobbra (8).

A nyomót állítsa egy nem kikent tepsire, és addig nyomja a markolatot, amíg az első adag tészta ki nem jön. Az első adagot távolítsa el, és **a nyomógyűrűt tisztítsa meg**.

A markolat lenyomásával **nyomja ki a kekszet a tepsire**, a nyomót emelje fel, és azonos módon **készítsen további kekszeket** (9).

### Dísztő

A tartályt töltsen meg **tojásfehérje habbal, behűtött tejszínhabbal, finom krémmel vagy szendvicskrémmel** (10), és helyezze fel a kiválasztott **dísztő fúvókát** (11).

### Ételek díszítése

Az adagolóval válassza ki az adag nagyságát, és ismételten **nyomja meg a markolatot** (12). A folyamatos díszítés érdekében a dugattyút forgassa el úgy, hogy annak fogai **ne álljanak a markolat irányában**, és nyomja folyamatosan (13).

**Figyelem:** A dísztőbe kizárólag annyi alapanyagot töltsön, amit azonnal felhasznál, a nem felhasznált töltet felmelegszik, tömörebbé és nehezebben kezelhetővé válik.

### Karbantartás

Szedje szét a tésztaanyomót/dísztőt, majd valamennyi alkatrészét mossa el és szárítsa meg. Vízszög alatt mossa hétköznapi tisztítószerrel, ne használjon agresszív vegyszereket, éles tárgyakat vagy homok alapú szereket. **Ne tisztítsa mosogatógépből.**

## Receptek

### Tésztaanyomó

#### Vajás keksz

**Hozzávalók 2-3 tepsire:** 420 g finomliszt, 250 g puha vaj, 150 g porcukor, 3 tojássárgája

**Elkészítés:** A puha vajból, tojássárgájából, lisztből és cukorból készítsen tésztát, és töltsen meg vele a nyomót. Figyelem, a tészta ne legyen lehűtve! A lehűtött, nem kikent tepsire helyezze a vajás kekszeket. Süsse 160 °C-on nagyjából 15-20 percig, a kekszeket melegen vegye le a tepsiről.

#### Sajtos keksz

**Hozzávalók 2-3 tepsire:** 200 g finomliszt, 200 g növényi sütőzsiradék, 200 g reszelt kemény sajt (pl. edami), egy csipetnyi só és kömény

**Elkészítés:** A lisztből, növényi zsiradékból és finomra reszelt sajtból készítsen sima tésztát, és töltsen meg vele a nyomót. A nyomóba helyezze be a kiválasztott nyomó gyűrűt, az adagolót állítsa nagy keksz állásba, és nem kikent tepsire helyezze a sajtos kekszeket. Sütőbe való behelyezés előtt a kekszeket kenje meg a felvert tojással, és szórja meg sóval, köménnyel. Süsse 160 °C-on nagyjából 15-20 percig, a kekszeket melegen vegye le a tepsiről.

### **Sajtos rúd**

Sajtos rúd készítése esetén a sajtos keksszel megegyező tésztát használjon, és válassza a hullámos szélű rudak készítésére szolgáló nyomó gyűrűt (14). A markolat ismételt megnyomásával helyezzen hosszú rudakat a tepsire (15), melyeket kenjen meg a felvert tojással, és szórja meg sóval, köménnyel (16). Süsse 160 °C-on nagyjából 15-20 percig, a rudakat melegen vegye le a tepsiről.

### **Díszítő**

#### **Habcsók**

**Hozzávalók 2 tepsire:** 120 g porcukor, 60 g finomra reszelt kókusz, 30 g zsemlemorzsa, 2 tojásfehérje

**Elkészítés:** A tojásfehérjét keverje össze a cukorral, és gőzölés mellett verje habbá. Tegye félre, és óvatosan adja hozzá a kókuszt és zsemlemorzst. A tartályt töltsen meg a még meleg keverékkel, helyezze fél a nagy csillag formájú nyílással rendelkező díszítő fűvókát, és csatlakoztassa a tartályhoz (17). A dugattyút forgassa el úgy, hogy annak fogai ne a markolat irányába álljanak, és a dugattyú szakaszos megnyomásával helyezze a habcsókokat a sütőpapírral ellátott tepsire (18). Sütőbe való behelyezés előtt a habcsókokat hagyja állni 60 percig, majd süsse 120 °C-on nagyjából 15-20 percig.