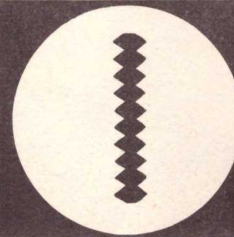
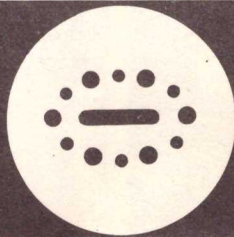
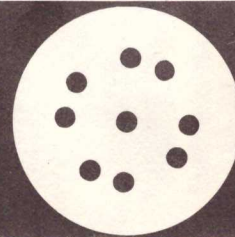
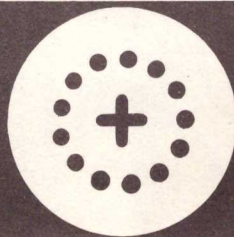
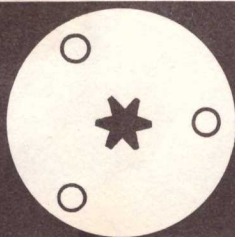
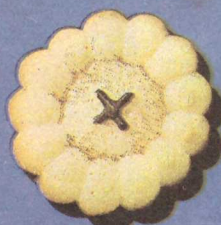


universal

lis na těsto

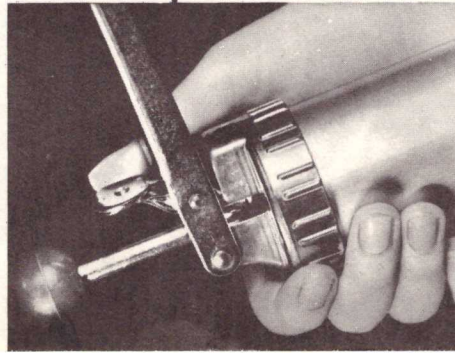
Přinese Vám radost proto, že během několika málo minut bez námahy vykouzlíte pečivo malých rozměrů v neobvyklých a lákavých tvarech.



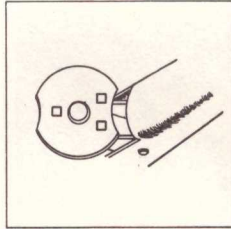
Práce s lisem na těsto je velmi jednoduchá a snadno ji zvládnete jak je popsáno v textech k jednotlivým obrázkům.

UPOZORNĚNÍ:

Těsto musí být propracováno tak, aby nebylo příliš tubé ani měkké. Tvárnost těsta má být taková, aby se na páku lisu působilo jen lebkým tlakem.



1

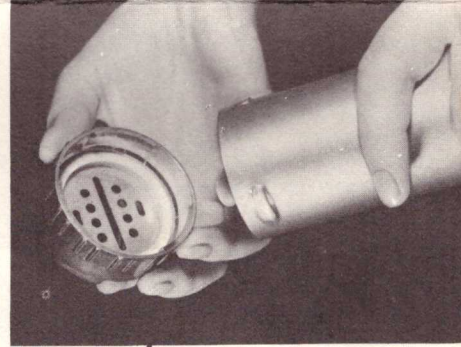


- dole – dávkování většího množství těsta
- dole – dávkování menšího množství těsta

Pro správnou funkci lisu je důležité nastavení výřezu proti páce lisu.

2

Spodní matici sejmeme pootočením doleva.



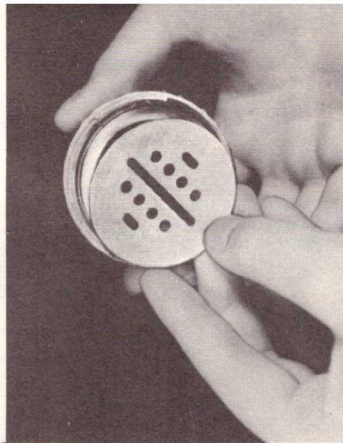
5

Pouzdru lisu plníme těstem spodní částí a lis uzavřeme pootočením matice doprava. Několika zdvihy pístu vytvoříme potřebný tlak k vytlačení těsta. Tím je lis připraven k použití.

3

Vytažení pístití tyče:

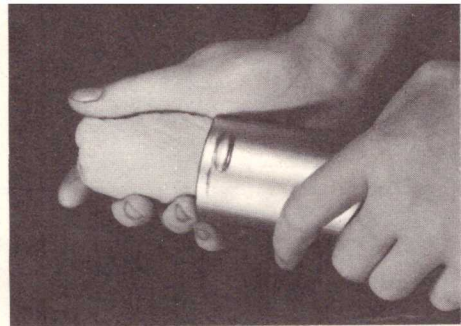
Tlakem na dávkovací terčík směřem k pístití tyči zasuneme jistící čep a tím uvolníme pístití tyč, kterou drubou rukou vytáhneme směrem nahoru.

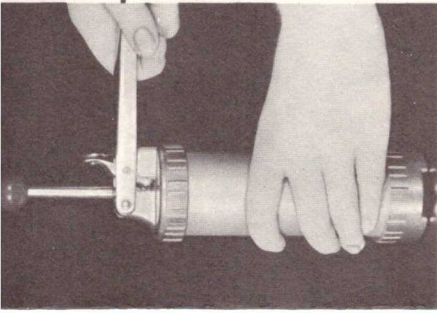


4

Další regulace dávkování množství těsta docílíme kromě postavení dávkovacího terčíku (obr. 1) takto: Menší množství těsta – před nasazením spodní matice vložíme nejdříve tvarový kotouč a potom kroužek z umělé hmoty.

Pro větší množství těsta volíme opačný postup. Toto dávkování platí pro obě poloby dávkovacího terčíku.





6

Lis postavíme na pečici, mírně namaštěný plech a pákou stlačujeme dolů pístití tyč. Tím vytlačíme potřebné množství tvarovaného těsta na pečící plech.

Po použití lis na těsto řádně očistíme, aby nedošlo k jeho zalepení.

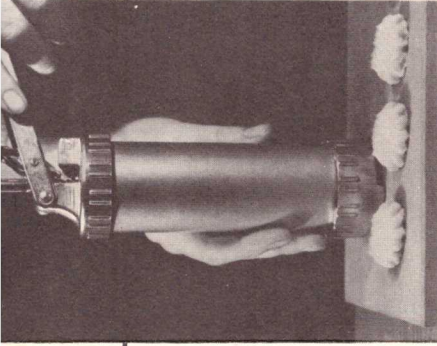
Do lisu na těsto se dá použít těsto jak doma vyrobené, tak i zakoupené v polotovarech. V případě, že lis nedávkuje, zkontrolujte polohu jisticího čepu s vyobrazením.

Příslušenství:

15 různých tvarových kotoučů a 1 bubice.

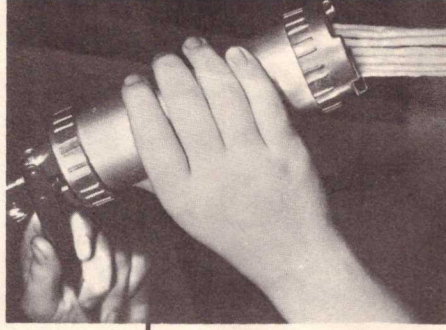
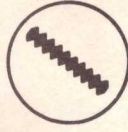


Hubici použijeme při zdobení dortů, pečiva apod. Lis s vloženou bubicí držíme při práci levou rukou mírně šikmo, při čemž zároveň tlačíme palcem levé ruky proti dávkovacímu terčíku. Pravou rukou posunujeme pístití tyč dolů.



Máslové porce:

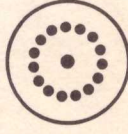
Pro přípravu máslových porcí použijeme vyobrazený tvarový kotouč. Dávkovací terčík seřídíme na malé nebo velké porce. Proužky másla můžeme otáčením lisu srolovat nebo je servírovat jako pruhy.



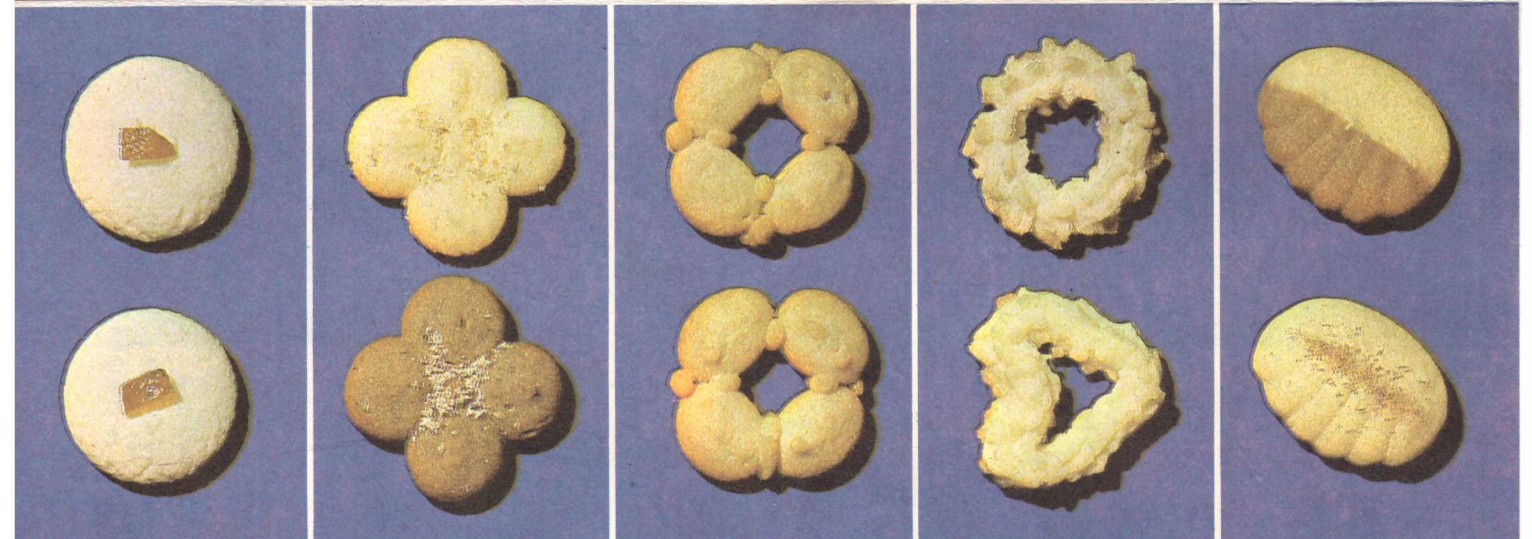
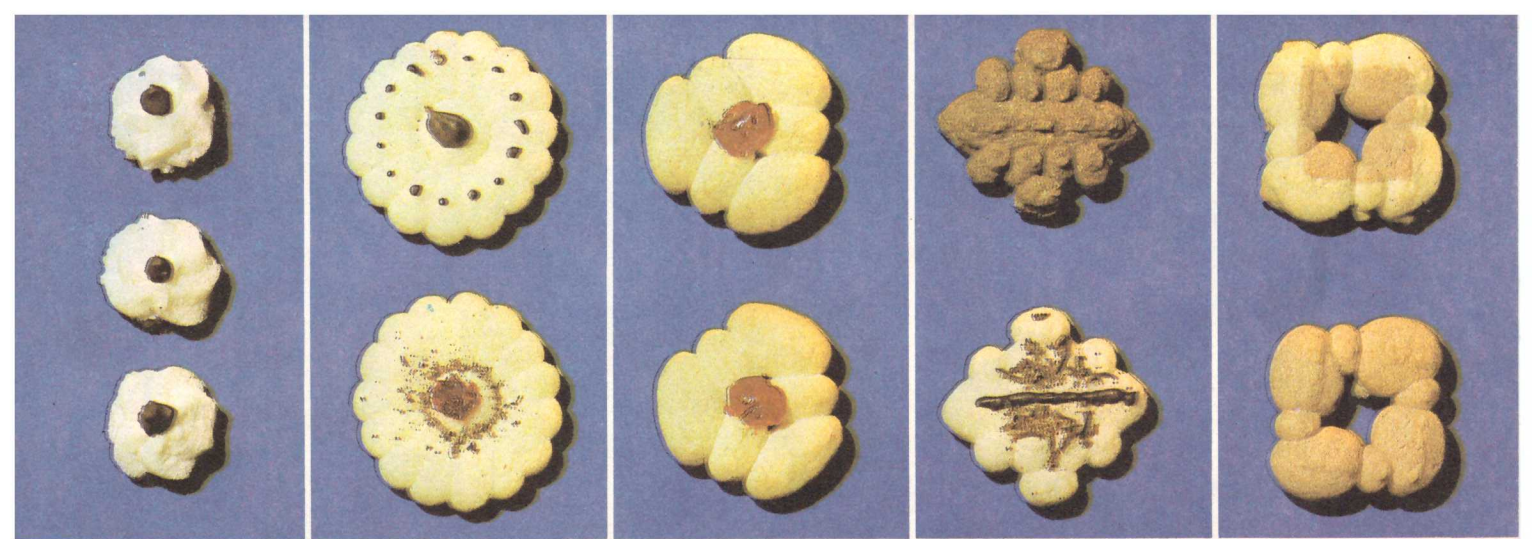
Polévkové závary:

Uvedený tvarový kotouč vložíme do lisu, naplníme těstem a při vytlačování těsta pobujeme lisem nad brncem v místě varu.

I v tomto případě musí být těsto vláčné.



Výrobce lisu na těsto „UNIVERSAL“ Kovožákovy Semily zásobuje náš trh dalšími pomocníky v domácnosti, kteří šetří Váš čas a odstraňují námabu, např.: kráječ nudlí, lis na česnek, různé druhy kávomlýnků, mlýnek na koření, osobní váhy, kuchyňské váhy stolní i závěsné.



ZÁRUČNÍ LIST

Výrobce KovoZávody Semily vám přeje hezké výrobky ze zakoupeného lisu na těsto a poskytuje vám na výrobek 12měsíční záruční dobu s tím, že poškození nebude způsobeno vnějšími vlivy, např. nárazem, nešetrným zacházením a zřejmým přemáháním lisu (velkým tlakem na páku lisu) způsobené špatnou tuhostí těsta.

KOVOZÁVODY SEMILY

provozovna 09, ROZTOKY u Jilemnice

OTK:
12 listop. 1977 Datum výroby
DOMAČÍ POKREBY PÍZEŇ
Kuchyňské
Píseň
347-01
Píseň, Malá ul. 64
datum prodeje razítko prodejny

Stručný popis závady:

Adresa spotřebitele:

K zakonpenému lisu na těsto vám předkládáme několik návodu na zpracování těsta. Chceme-li docílit dvoubarvné pečivo, přibarvíme část těsta kakaem. Z připraveného těsta utvoríme menší válečky a ty před vložním do lisu vtlačíme po obvodě základního těsta. V některém případě, jde-li těsto dobře protlačit lisem, ale nejde oddělit od lisu, nemastíte plech (k namaštěnému plechu těsto nepřilne a neoddějí se od lisu). Při výrobě kokosového, oříškového nebo mandlového těsta doporučujeme tyto přísady po nastrouhání protočit na masovém strojků (podle velikosti otvorů použité vložky). Je možno použít těst zhotovených podle kuchařské knihy, která je jistě v převážně většině rodin, nebo těst nakupovaných v polotovarech i vyráběných n. p. Mlýny a těstárny (linecké těsto v prášku vanilkové, s kokosem a pod.), která lze použít podle uvedeného návodu na obalu.

Linecké těsto:

250 g hladké mouky, 140 g másla, 70 g cukru, 2 žloutky, trochu citrónové kůry, špetku vanilkového cukru. Po zpracování těsta nechat odležet asi 1 hodinu v chladu.

Vanilkové těsto:

350 g hladké mouky, 200 g másla, 1 vejce, 80 g moučkového cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, půl čajové lžičce prášku do pečiva. Dohromady utřít s citrónem v misce. Při dávkování do tvaru proužků nutno držet lis šikmo k pečicímu plechu.

Slané pečivo:

500 g hladké mouky, 250 g tuku, 1/8 l vody, půl prášku do pečiva, 1 vejce, sůl, libovolně s mákem nebo kmínem. Lis na těsto lze dále používat pro polévkové závary, např. játrovou zavářku a dále na zdobení studených mís, chlebičků různými pomazánkami, které nesmí obsahovat hrubší náplň, neboť by neprošla tvarovými vložkami.

UPOZORNĚNÍ:

Nedaří-li se vám lisování při správné konzistenci těsta, jak jsme uvedli, přesvědčte se o správné činnosti strojků následovně:

Pootočením horní matice vyjmeme celou vrchní část strojků z pouzdra. Pístní tyč vysuneme podle bodu 3 návodu. Nastavíme regulační terčík do správné polohy, menší množství těsta — větší množství těsta, píst z umělé hmoty postavíme na rovnou podložku a postupným dávkováním ověříme správné posouvání. V případě nesprávné funkce zašlete samotný strojek bez příslušenství a se záručním listem na výrobní závod

KOVOZÁVODY SEMILY
provozovna 09

512 31 ROZTOKY U JILEMNICE