

InnovaGoods®

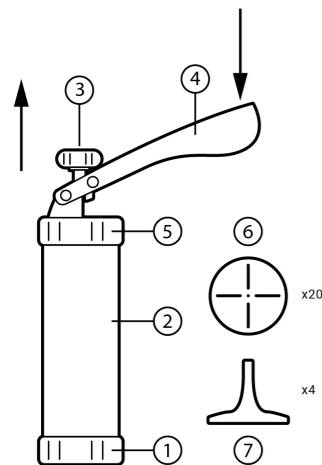
User's Manual

hand until the dough lands on the paper. Repeat the process as many times as necessary to make the desired number of cookies. You can choose from 20 templates (6) with different shapes.

- Preheat the oven to 180° C and bake the cookies for 15-20 minutes.
- Once removed from the oven, you can decorate the cookies or other sweets with chocolate, cream or icing using one of the 4 injector tips (7).
- Once you have finished using it, wash the Cookie Press InnovaGoods® with soap and water. Dry the product fully before putting it away.

WARNINGS

Wash all the parts before the first use. Do not use abrasive products or materials to clean it. To avoid the build up of hard-to-remove residue, clean the device after each use. Suitable for domestic use only. Use the device for its intended purpose only. Store the product in a dry place with no dust. Do not modify the appliance or any of its components. This device is not designed for use by children or people with physical and mental disabilities, unless they are fully supervised by an adult who is responsible for their safety. This product is not household waste, so follow the environmental standards for recycling.



FRANÇAIS

CONTENU

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injecteurs
- 20 modèles de forme

RECETTE DE BASE

Préparez une pâte à biscuits : 500g de farine, 250g de sucre, 250g de beurre ou de margarine, une pincée de sel, 100ml de lait, 3 jaunes d'œufs, 2 cuillères à café de cacao en poudre (facultatif). Ajoutez la farine, le sucre et le sel dans un bol. Versez les 3 jaunes d'œufs au milieu et mélangez avec une cuillère. Ajoutez le beurre préalablement fondu au bain-marie et ajoutez le lait si vous souhaitez liquéfier le mélange. Finissez de pétrir la pâte avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte homogène.

INSTRUCTIONS

- Dévissez le couvercle (1) et tirez le piston vers l'arrière (3). Insérez la pâte dans le cylindre (2).
- Positionnez le modèle (6) que vous souhaitez utiliser et fermez le couvercle (1).
- Placez du papier sulfurisé sur le plan de travail de la cuisine, saupoudrez-le de farine et positionnez la Cookie Press InnovaGoods® dessus à la verticale. La tenir d'une main et pousser le levier (4) vers le bas avec l'autre main jusqu'à ce que la pâte atterrisse sur le papier. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire pour réaliser le nombre de biscuits souhaité. Vous pouvez choisir parmi 20 modèles (6) de formes différentes.
- Préchauffez le four à 180° C et faites cuire les biscuits pendant 15 à 20 minutes.

- Une fois sortis du four, vous pouvez décorer les biscuits ou autres sucreries avec du chocolat, de la crème ou du glaçage à l'aide de l'un des 4 embouts injecteurs (7).
- Une fois que vous avez fini de l'utiliser, lavez la Cookie Press InnovaGoods® à l'eau et au détergent. Sécher complètement le produit avant de le ranger.

AVERTISSEMENTS

Lavez toutes les pièces avant la première utilisation. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs pour le nettoyage. Pour éviter l'accumulation de déchets difficile à nettoyer, nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Gardez l'appareil au sec et exempt de poussière. Ne pas modifier l'appareil ou l'un de ses composants. Cet appareil n'a pas été conçu pour être manipulé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques ou psychiques limitées à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Ce produit n'est pas un déchet ménager, merci de suivre les règlements environnementaux en vigueur pour son recyclage.

ESPAÑOL

CONTENIDO

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 inyectoros
- 20 plantillas

RECETA BASICA

Prepare una masa para galletas: 500 g de harina, 250 g de azúcar, 250 g de mantequilla o margarina, una pizca de sal, 100 ml de leche, 3 yemas de huevo, 2 cucharaditas de cacao (opcional). Introduzca en un bol la harina, el azúcar y la sal. Vierta las 3 yemas en el centro y remueva la mezcla con una cuchara. Añada la mantequilla previamente derretida al baño maría y añada la leche si desea licuar la mezcla. Termine de amasar la masa con las manos hasta que resulte una masa consistente.

INSTRUCCIONES

- Desenrosque la tapa (1) y retire hacia atrás el pistón (3). Introduzca la masa en el cilindro (2).
- Coloque la plantilla (6) que desee y cierre el tapón (1).
- Coloque en el banco de la cocina un papel de horno espolvoreado con harina y ponga sobre él en posición vertical Cookie Press InnovaGoods®. Sujételo con una mano y empuje la palanca (4) hacia abajo con la otra mano hasta que la masa quede sobre el papel. Repita la operación tantas veces como galletas quiera hacer. Puede elegir entre las 20 plantillas (6) con forma diferente.
- Precaliente el horno a 180° C y hornee las galletas entre 15-20 min.
- Una vez fuera del horno, puede decorar las galletas u otros dulces con chocolate, nata u otras cremas usando una de las 4 puntas inyectoras (7).

- Una vez finalizado su uso, lave Cookie Press InnovaGoods® con agua y jabón. Seque completamente el producto antes de guardarlo.

ADVERTENCIAS

Antes del primer uso, lave todas las piezas. No utilice productos ni materiales abrasivos para su limpieza. Para evitar que se acumulen residuos difíciles de eliminar, limpie el dispositivo después de cada uso. Únicamente apto para uso doméstico. Utilice el aparato únicamente para las funciones que se ha diseñado. Guarde el dispositivo en un lugar seco y libre de polvo. No modifique el aparato ni ninguno de sus componentes. Este dispositivo no está diseñado para que lo manejen niños o personas con capacidades físicas o psíquicas limitadas, salvo que cuenten con la supervisión de un adulto responsable de su seguridad. Este producto no es un residuo doméstico. Siga las normativas medioambientales vigentes para su reciclaje.

DEUTSCH

INHALT

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 Düsen
- 20 Vorlagen

GRUNDREZEPT

Bereiten Sie einen Keksteig zu: 500 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter oder Margarine, eine Prise Salz, 100 ml Milch, 3 Eigelb, 2 Teelöffel Kakao (optional). Geben Sie das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel. Geben Sie die 3 Eigelbe in die Mitte und rühren Sie die Masse mit einem Löffel um. Fügen Sie die zuvor im Wasserbad geschmolzene Butter hinzu und geben Sie die Milch hinzu, wenn Sie die Mischung mixen möchten. Kneten Sie den Teig mit den Händen zu einem festen Teig zusammen.

ANLEITUNG

- Schrauben Sie den Deckel (1) ab und ziehen Sie den Kolben (3) nach hinten. Füllen Sie den Teig in den Zylinder (2).
- Legen Sie die gewünschte Schablone (6) ein und schließen Sie die Kappe (1).
- Legen Sie ein mit Mehl bestäubtes Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche und stellen Sie die Cookie Press InnovaGoods® hochkant darauf. Halten Sie sie mit einer Hand fest und drücken Sie den Hebel (4) mit der anderen Hand nach unten, bis der Teig auf dem Papier liegt. Wiederholen Sie den Vorgang so oft, wie viele Sie Kekse herstellen möchten. Sie können zwischen den 20 Schablonen (6) mit unterschiedlichen Formen wählen.
- Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und backen Sie die Kekse 15-20 Minuten lang.
- Nach dem Backen können Sie die Kekse oder andere Süßigkeiten mit einer der 4 Düsen (7) mit Schokolade, Sahne oder anderen Cremes verzieren.
- Waschen Sie die Cookie Press InnovaGoods® nach dem Gebrauch mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie das Gerät vollständig ab, bevor Sie es verstauen.

WARNUNG

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile spülen. Zur Reinigung keine scheuernden Produkte oder Substanzen verwenden. Um zu vermeiden, dass sich schwer zu entfernende Rückstände ansammeln, reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch geeignet. Verwenden Sie das Gerät nur für die dafür vorgesehenen Funktionen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort auf. Nehmen Sie an dem Gerät und seinen Bestandteilen keine Veränderungen vor. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Menschen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt, es sei denn sie werden von einem für Ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt. Dieses Produkt ist kein Hausmüll, folgen Sie den Umweltschutzbestimmungen für dessen Entsorgung.

ITALIANO

CONTENUTO

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 bocchette
- 20 modelli

RICETTA DI BASE

Preparare un impasto per i biscotti: 500 g di farina, 250 g di zucchero, 250 g di burro o margarina, un pizzico di sale, 100 ml di latte, 3 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di cacao (opzionale). Mettere in una ciotola la farina, lo zucchero e il sale. Aggiungere i 3 tuorli al centro e mescolare il composto con un cucchiaio. Aggiungere il burro precedente sciolto a bagno maria e aggiungere il latte se si preferisce ammorbidire l'impasto. Continuare a lavorare l'impasto con le mani fino a che non sia compatto.

ISTRUZIONI

- Svitare il coperchio (1) e tirare il pistone (3). Inserire l'impasto nel cilindro (2).
- Inserire il modello (6) che si preferisce e chiudere il coperchio (1).
- Mettere sul top della cucina un pezzo di carta forno infarinato e posizionare su di esso in posizione verticale Cookie Press InnovaGoods®. Mantenerlo con una mano e spingere la leva (4) verso il basso con l'altra mano fino a che l'impasto cada sulla carta forno. Ripetere l'operazione tutte le volte che si vuole in base a quanti biscotti si vogliono realizzare. Si può sceglierne tra i 20 modelli (6) con diverse forme.
- Preriscaldare il forno a 180° C e informare i biscotti per 15-20 min.
- Quando sono pronti, i biscotti o altri dolci si possono decorare con il cioccolato, la panna o altre creme utilizzando una delle 4 bocchette (7).
- Al termine del suo utilizzo, lavare Cookie Press InnovaGoods® con acqua e sapone. Asciugare completamente il prodotto prima di conservarlo.

AVVERTENZE

Lavare tutti i componenti prima di usarli per la prima volta. Non usare prodotti né

materiali abrasivi per la pulizia. Per evitare che si accumulino residui difficili da rimuovere, pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Questo apparecchio è adatto esclusivamente per un utilizzo domestico. Utilizzare l'apparecchio unicamente per le funzioni per le quali è stato progettato. Conservare il dispositivo in un luogo secco e privo di polvere. Non apportare modifiche alla sega l'apparecchio ne ai suoi componenti. Questo dispositivo non è progettato per essere usato da bambini o persone con capacità fisiche o psichiche limitate, eccetto se si trovano sotto la custodia di un adulto responsabile della loro sicurezza. Questo prodotto non è un rifiuto domestico, seguire le norme ambientali in vigore per il corretto smaltimento.

PORTUGUÊS

CONTEÚDO

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injetores
- 20 moldes

RECEITA BÁSICA

Prepare uma massa para bolachas: 500 g de farinha, 250 g de açúcar, 250 g de manteiga ou margarina, uma pitada de sal, 100 ml de leite, 3 gemas de ovos, 2 colheres de chá de cacau (opcional). Coloque a farinha, o açúcar e o sal numa taça. Junte as 3 gemas no centro e mexa bem com uma colher. Acrescente a manteiga previamente derretida em banho maria e acrescente o leite se pretender tornar a mistura mais líquida. Acabe de amassar com as mãos até obter uma massa consistente.

INSTRUÇÕES

- Desenrosque a tampa (1) e puxe o pistão (3) para trás. Introduza a massa no cilindro (2).
- Coloque o molde pretendido (6) e feche a tampa (1).
- Na bancada da cozinha, estenda uma folha de papel vegetal polvilhada com farinha e coloque o Cookie Press InnovaGoods® em posição vertical sobre a mesma. Segure com uma mão e com a outra empurre a alavanca (4) para baixo até a massa cair sobre o papel. Repita a operação tantas vezes quanto as bolachas que pretender fazer. Pode escolher entre os 20 moldes (6) de formas diferentes.
- Pré-aqueça o forno a 180 °C e coloca a massa a cozer durante 15-20 minutos.
- Ao retirar do forno, pode decorar as bolachas ou outros doces com chocolate, natas ou outros cremes utilizando uma das 4 pontas injetoras (7).
- Ao terminar a utilização, lave o Cookie Press InnovaGoods® com água e detergente. Deixe o produto secar totalmente antes de guardar.

ADVERTÊNCIAS

Antes da primeira utilização lavar todas as peças. Não utilize produtos nem materiais abrasivos para a sua limpeza. Para evitar acumulação de resíduos difíceis de eliminar, limpar o dispositivo, depois de cada utilização. Trata-se de um aparelho apenas indicado para o uso doméstico. Utilize o

aparelho somente nas funções para as quais ele foi concebido. Guarde o dispositivo num local seco e livre de pó. Não modifique o aparelho ou qualquer de seus componentes. Este dispositivo não foi concebido para ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou psíquicas limitadas, a não ser que contem com a supervisão de um adulto responsável pela sua segurança. Este produto não é um residuo doméstico. Siga as normas ambientais em vigor para a sua reciclagem.

NEDERLANDS

INHOUD

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injectoren
- 20 sjablonen

BASISRECEPT

Maak een koekjesdeeg: 500g bloem, 250g suiker, 250g boter of margarine, snufje zout, 100ml melk, 3 eidooiers, 2 theelepels cacaopoeder (optioneel). Voeg de bloem, suiker samen in een kom. Giet de 3 dooiers in het midden en roer met een lepel. Voeg de boter toe, die au bain marie is gesmolten, en voeg de melk toe indien u het mengsel wilt verdunnen. Kneed het deeg met uw handen tot er een homogeen deeg ontstaat.

INSTRUCTIES

- Schroef het deksel los (1) en trek de zuiger naar achteren (3). Doe het deeg in de cilinder (2).
- Plaats het sjabloon (6) dat u wilt gebruiken en sluit het deksel (1).
- Plaats bakpapier op het keukenwerkblad, bestrooi met bloem en plaats de Cookie Press InnovaGoods® er verticaal overheen. Houd hem met een hand vast en duw de hendel (4) met de andere hand omlaag tot het deeg op het papier terecht komt. Herhaal het proces zo vaak als nodig is om het gewenste aantal koekjes te maken. U kunt kiezen uit 20 sjablonen (6) met verschillende vormen.
- Verwarm de oven voor op 180° C en bak de koekjes in 15-20 minuten.
- Zodra u ze uit de oven heeft gehaald, kunt u de koekjes of andere zoetigheden decoreren met chocolade, crème of glazuur met een van de 4 injectortips (7).
- Zodra u klaar bent met het gebruik, wast u de Cookie Press InnovaGoods® met zeep en water. Droog het product volledig voordat het opbergt.

WAARSCHUWINGEN

Was alle onderdelen voor het eerste gebruik. Schurende materialen na of voor gebruikt reinigen. Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat er residu achterblijft dat moeilijk is te verwijderen. Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen waar het voor beoogd is. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plaats. Verander het apparaat of de onderdelen niet. Dit apparaat is niet ontworpen om te gebruiken door kinderen of mensen met een lichamelijke of geestelijke beperkt, met uitzondering van mogelijkheden die worden begeleid door een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Dit

Cookie Press InnovaGoods® - Kitchen Enjoy

product is geen huishoudelijk afval, volg milieuvoorschriften voor recycling.

POLSKI

ZAWARTOŚĆ

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 tyłki do dekoracji
- 20 szablonów

Przygotuj ciasto na ciasteczka: 500g mąki, 250g cukru, 250g masła lub margaryny, szczypta soli 100ml mleka, 3 żółtka i 2 łyżeczki kakao (opcjonalnie). Do miski wsyp mąkę, cukier i sól. Dodaj 3 żółtka i wymieszaj łyżką. Dodaj roztopione masło i mleko, jeśli chcesz aby ciasto było rzadsze. Wyrabiaj ręcznie, aż uzyskasz ciasto o jednorodnej konsystencji.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Odkręć pokrywę (1) i pociągnij tłok do tyłu (3). Włóż ciasto do cylindra (2).
- Przygotuj szablon (6), którego chcesz użyć i zamknij pokrywę (1).
- Położ papier do pieczenia na blacie kuchennym, posyp mąką i ustaw na nim Cookie Press InnovaGoods® w pozycji pionowej. Przytrzymaj urządzenie jedną ręką, a drugą pchnij dźwignię (4) w dół, aż ciasteczko pojawi się na papierze. Powtarzaj czynność, aż uzyskac żadaną liczbę ciasteczek. Do wyboru masz 20 szablonów ciasteczek (6) o różnych kształtach.
- Rozgrzej piekarnik do 180° C i piecz ciasteczka przez 15-20 minut.
- Po wyjściu z piekarnika ciasteczka można udekorować czekoladą, bitą śmietaną lub lukrem za pomocą jednej z 4 tyłek do dekoracji (7).
- Po zakończeniu umyj Cookie Press InnovaGoods® wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wysusz urządzenie przed schowaniem.

OSTRZEŻENIA

Umyj wszystkie części przed pierwszym użyciem. Nie używaj produktów ani materiałów ściernych do czyszczenia. W celu uniknięcia gromadzenia się większych odpadów należy czyścić urządzenie po każdym użyciu. Wyłącznie do użytku domowego. Używaj aparat wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Przechowuj urządzenie w suchym i wolnym od kurzu miejscu. Nie należy modyfikować aparatu ani jego komponentów. To urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci ani osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych, chyba, że są nadzorowane przez dorosłych, odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo. Ten produkt nie jest odpadem z gospodarstwa domowego, przestrzegaj istniejące przepisy o ochronie środowiska w celu recyklingu.

MAGYAR

TARTOZÉK

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injektor
- 20 sablon

ALAP RECEPT

Készítsen sütítészttát: 500 g liszt, 250 g cukor, 250 g vaj vagy margarin, egy csipet só, 100 ml tej, 3 tojássárgája, 2 teáskanál kakaópor (opcionális). Adja hozzá a liszthez, a cukrot és a sót egy tálba. Öntse a 3 tojás sárgáját a közepére, és keverje össze kanállal. Adja hozzá a vaját, amelyet korábban egy bain-marie segítségével megolvasztottak, és adja hozzá a tejet, ha hígítani szeretné a keveréket. Fejezze be a tészta dagasztását a kezével, amíg homogén tésztát nem kap.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Csavarja le a fedelet (1), és húzza hátra a dugattyút (3). Helyezze a tésztát a hengerbe (2).
- Helyezze el a használni kívánt sablont (6), és zárja le a fedelet (1).
- Helyezzen sütőpapírt a konyhai munkalapra, szórja meg liszttel, és függőlegesen helyezze rá a Cookie Press InnovaGoods®-t. Fogja meg egyik kezével, a másik kezével nyomja lefelé a kart (4), amíg a tészta a papírra nem esik.
- Ismételje meg a folyamatot annyiszor, ahányszor szükséges a kívánt számú sütik elkészítéséhez. 20 különböző formájú sablon (6) közül választhat.
- Melegitse elő a sütőt 180 ° C-ra, és süsse a sütitket 15-20 percig.
- Miután kivette a sütőből, diszitheti a sütitket, vagy más édességeket csokoládéval, tejszínnel vagy jégkrémnel a 4 injektor hegýének egyikével (7).
- Miután befejezte a használatát, mossa le a Cookie Press InnovaGoods®-t szappannal és vízzel. Mielőtt elrakná, teljesen szárítsa meg a terméket.

Minden részét mossa el az első használat előtt. A tisztításhoz ne használjon dörzsölő anyagokat. A nehezen eltávolítható anyagok felhalmazódásának elkerülése érdekében minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Otthoni használatra alkalmas. Haználja rendeltetés szerűen a készüléket. Tartsa a készüléket száraz, pormentes helyen. Ne módosítsa a készüléket, vagy bármely összetevőjét. Ezt a készüléket gyermekek, vagy korlátozott testi vagy pszichés képességűék csak felnőtt felügyelete mellett használhatják, aki vigyáz épségükre. Ez a termék nem háztartási hulladék, újrahasznosításnál kövesse a környezetvédelmi előírásokat.

ROMÂNĂ

CONȚINUT

- Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injectoare
- 20 forme

REȚETĂ DE BAZĂ

Pregătiți aluatul pentru biscuiți: 500 g de

făină, 250 g de zahăr, 250 g de unt sau margarină, un praf de sare, 100 ml de lapte, 3 gălbenușuri, 2 lingurițe de cacao (opțional). Într-un bol introduceți făina, zahărul și sarea. Vărsați cele 3 gălbenușuri în centru și amestecați cu o lingură. Adăugați untul topit în prealabil la bain-marie și adăugați laptele dacă doriți să lichefiați amestecul. În continuare, frământați aluatul cu mâinile până când veți obține un aluat consistent.

INSTRUCȚIUNI

- Deșurubați capacul (1) și scoateți pistonul (3). Introduceți aluatul în cilindru (2).
- Așezați forma (6) dorită și închideți capacul (1).
- Așezați pe blatul din bucătărie o hârtie pentru cuptor pe care presărați făină și așezați pe aceasta în poziție verticală Cookie Press InnovaGoods®. Țineți-l cu o mână și împingeți maneta (4) în jos cu cealaltă mână până când aluatul va rămâne pe hârtie. Repetați operațiunea ori de câte ori doriți în funcție de câți biscuiți doriți să faceți. Puteți alege între 20 de forme (6) cu model diferit.
- Preîncălziți cuptorul la 180 °C și gătiți la cuptor între 15 și 20 min.
- După ce scoateți de la cuptor, puteți decora biscuiții sau alte dulciuri cu ciocolată, frișcă sau alte creme folosind unul dintre cele 4 vârfuri injectoare (7).
- La terminare, spălați Cookie Press InnovaGoods® cu apă și săpun. Uscați complet produsul înainte de a-l depozita.

ATENȚIE!

Înainte de prima utilizare, spălați toate piesele. Nu folosiți produse sau materiale abrazive pentru a-l curăța. Pentru a evita acumularea reziduurilor greu de eliminat, curățați dispozitivul după fiecare utilizare. Potrivit numai pentru uz casnic. Folosiți aparatul numai pentru funcțiile pentru care a fost creat. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat și fără praf. Nu modificați aparatul și niciunul din componentele sale. Acest dispozitiv nu este conceput pentru a-l folosi copiii sau persoanele cu capacități fizice sau psihice limitate, exceptând atunci când sunt însoțiți de un adult responsabil de siguranța lor. Acest produs nu este un deșeu menajer, urmați reglementările de mediu în vigoare pentru a-l recicla.

SVENSKA

INNEHÅLL

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injektorer
- 20 mallar

GRUNDLÄGGANDE RECEPT

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 sprøtter
- 20 forme

OPSKRIFT PÅ DEJEN

Forbered en dej til småkager: 500 g mel, 250 g sukker, 250 g smør eller margarine, en knivspids salt, 100 ml mælk, 3 æggebommer, 2 teskeer kakao (valgfrit). Hæld mel, sukkeren og salt op i en skål. Pisk de 3 æggebommer i midten og bland blandingen med en ske. Tilføj smør, som er blevet smeltet i et vandbad på forhånd, og tilføj mælken, hvis du ønsker at fortynde blandingen. Afslut med at ælte dejen med hænderne indtil at du har en fast dej.

INSTRUKTIONER

- Drej låget (1) og træk stemplet tilbage (3). Læg massen ned i cylinderen (2).
- Placer den form (6), som du har lyst til og luk låget (1).
- Placer bagepapir på køkkenbordet, som er blevet forberedt med mel og placer Cookie Press InnovaGoods® i en lodret position ovenpå det. Hold fast i den med en hånd og skub stangen (4) nedad med den anden hånd indtil at dejen sidder fast på bagepapiret. Gentag processen så mange gange som du har lyst til i forhold til hvor mange småkager du ønsker at lave. Du kan vælge mellem de 20 forme (6) med forskellige former.
- Varm ovnen op med 180° C og bag småkagerne i 15-20 minutter.
- Når de er ude af ovnen kan du dekorere småkagerne eller andre søde sager med chokolade, flødesum, eller anden kagecreme med de 4 kagesprøjter (7).
- Når du er færdig med at anvende den, skal du gøre Cookie Press InnovaGoods® rent med vand og sæbe. Sørg for at tørre det helt, før du gemmer det helt væk.

ANBEFALINGER

Vask alle dele, før den bruges første gang. Brug ikke slibende produkter eller materialer til at rengøre det. For at undgå opbobning af rester, der er svære at fjerne, bør apparatet rengøres efter hver brug. Kun egnet til husholdningsbrug. Brug kun apparatet til sit formål. Opbevar enheden på et tørt sted fri for støv. Du må ikke ændre på apparatet eller nogen af dets komponenter. Denne enhed er ikke designet til at blive håndteret af børn eller personer med begrænset fysisk eller mental kapacitet, medmindre de er under opsyn af en voksen, ansvarlig for deres sikkerhed. Dette produkt er ikke husholdningsaffald, følg gældende miljøregler for genbrug.

SVENSKA

INNEHÅLL

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injektorer
- 20 mallar

GRUNDLÄGGANDE RECEPT

Gör en kakdeg: 500 g mjöl, 250 g socker, 250 g smör eller margarin, en nypa salt, 100 ml mjölk, 3 äggulor, 2 teskedar kakaopulver (valfritt). Tillsätt mjöl, socker och salt i en skål. Häll de 3 äggulorna i mitten och rör om med en sked. Tillsätt smöret, som tidigare smält i vattenbad, och tillsätt mjölken om du vill ha blandingen i våtskeform. Knåda degen med händerna tills du får en jämn deg.

INSTRUKTIONER

- Skruva av locket (1) och dra kolven bakåt (3). För in degen i cylindern (2).
- Placera mallen (6) du vill använda och stäng locket (1).
- Lägg bakplåtspapper på köksbänken, strö över mjöl och placera Cookie Press InnovaGoods® över den vertikalt. Håll den med ena handen och skjut spaken (4)

nedåt med den andra handen tills degen hamnar på papperet. Upprepa processen så många gånger som behövs för att göra önskat antal kakor. Du kan välja mellan 20 mallar (6) med olika former.

- Värm ugnen till 180 °C och grädda kakorna i 15-20 minuter.
- När du väl har tagit ut dem ur ugnen kan du dekorera kakorna eller annat godis med choklad, grädde eller glasyr med en av de fyra injektionsspetsarna (7).
- När du har använt den, rengör Cookie Press InnovaGoods® med tvål och vatten. Torka produkten helt innan du lägger undan den.

Rengör alla delar före första användningen. Använd inte slipprodukter eller material för att rengöra den med. Rengör apparaten efter varje användning för att undvika avlagring av större avfall. Enbart för hemmabruk. Använd aparaten enbart i enlighet med dess ändamål. Förvara produkten på en torr plats utan damm. Apparaten eller dess komponenter får inte modifieras. Denna apparat är inte ämnad för barn eller människor med fysiska och mentala handikapp, förutom om de hela tiden övervakas av en vuxen som har ansvar för deras säkerhet. Denna produkt är inte hushållsavfall, så följ miljönormerna för återvinning.

SUOMI

SISÄLTÖ

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injektoria
- 20 muottia

PERUSRESEPTI

Valmista keksitaikina: 500 g jauhoja, 250 g sokeria, 250g voita tai margarinaia, hyppysellinen solaa, 100 ml maitoa, 3 munankeltuaista, 2 teelusikallista kaakaojauhetta (ei pakollinen). Lisää jauhot, sokeri ja suola kulhoon. Kaada 3 keltuaista keskele ja sekoita lusikalla. Lisää vesihautessa sulatettu rasva ja lisää maito, jos taikina kaipaa nestettä. Viimeistelevaivaamalla käsin, kunnes taikina on tasainen.

OHJEET

- Ruuvaa kansi auki (1) ja vedä mäntää taaksepäin (3). Aseta taikina sylinteriin (2).
- Aseta haluamasi muotti (6) ja sulje kansi (1).
- Aseta leivinpaperi keittiötaasolle, ripottele päälle jauhoja ja aseta Cookie Press InnovaGoods® sen päälle pystysuunnassa. Pidä sitä yhdellä kädellä ja vedä vipua (4) alaspäin toisella kädellä, kunnes taikina laskeutuu paperille. Toista prosessi niin monta kertaa, että saat haluamasi määrän keksiä. Voit valita 20 erimuotoisesta mallista (6).
- Esilämmitä uuni 180° C:een ja paista keksejä 15-20 minuuttia.
- Uunista poiston jälkeen voit koristella keksit tai muita leivonnaisia suklaalla, kermalla tai kuorrutteella käyttäen jotain 4 injektorikärjestä (7).
- Käytön jälkeen pese Cookie Press

InnovaGoods® saippualla ja vedellä. Kuivaa tuote täysin ennen kuin laitat sen syrjään.

VAROITUKSET

Pese kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa. Älä käytä puhdistukseen hankaavia tuotteita tai aineita. Vältääksesi hankalasti poistettavien jäämien kertymisen, puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä vedä johdosta, ja varmista, ettei se pääse kiertymään. Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Säilytä laite kuivassa ja pölyttömässä paikassa. Älä muokkaa laitetta tai mitään sen komponentteja. Tätä laitetta ei ole suunniteltu lasten tai fyysisesti tai henkisesti rajoittuneiden henkilöiden käytettäväksi muutoin kuin turvallisuudesta vastaavan aikuisen valvonnassa. Tämä tuote ei kuulu kotitalousjätteisiin, noudata paikallisia ympäristömääräyksiä sen kierrättämiseksi.

LIETUVIŲ

SUDĖTIS

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 purkštukai
- 20 šablونų

PAGRINDINIS RECEPTAS

Pagaminkite sausinių tešlą: 500g miltų, 250g cukraus, 250g sviesto arba margarino, žiupsnelis druskos, 100ml pieno, 3 kiaušinių tryniai, 2 arbatiniai šaukšteliai kakavos pudros (pasirinktinai). Suberkite miltus, cukrų ir druską į dubenį. Įmuškite tris trynius į vidurį ir sumaišykite su šakute. Įpilkite ištirpdytą sviestą ir įpilkite pieno, jei norite tešlą padaryti skystesne. Užbaikite minkydami tešlą rankomis kol gausis vientisa masė.

INSTRUKCIJA

- Atskkite dangtį (1) ir pastumkite stūmoklį atgal (3). Įdėkite tešlą į cilindrą (2).
- Įdėkite norimą šabloną (6) ir uždarykite dangtį (1).
- Ištieskite kepimo popierių ant virtuvės darbinio paviršiaus, užberkite miltų ir uždėkite «Cookie Press InnovaGoods®» vertikaliai ant jo. Laikykite prietaisą su viena ranka ir spauskite svirtį (4) žemyn su kita ranka kol tešla atsirus ant kepimo popieriaus. Kartokite procesą tiek kartų kiek reikia, kad gautumėte norimą sausinių kiekį. Galite pasirinkti iš 20 skirtingų šablonų (6) su skirtingomis formomis.
- Įkaitinkite orkaitę iki 180° C ir kepkite sausinius apie 15-20 minučių.
- Kai ištrauksite sausinius iš orkaitės, galite papuošti sausinius ar kitus saldumynus su šokoladu, grietinele ar glajumi, naudodamiesi vienu iš 4 purkštukų (7).
- Kai baigiate naudotis «Cookie Press InnovaGoods®», išplaukite jį su muilu ir vandeniu. Plnai nusausinkite prietaisą prieš padedami jį į laikymo vietą.

ADVARSLES

Vask alle delene før førstegangsbruk. Ikke bruk grove produkter eller materialer for å rengjøre den. For å unngå oppbygging av rester som er vanskelig å fjerne bør apparatet rengjøres etter hver bruk. Egnert bare for bruk i hjemmet. Bruke enheten til bare til sitt formål. Lagre produktet på en tørr plass uten støv. Ikke endre maskinen eller noen av delene. Denne enheten er ikke beregnet for bruk av barn eller mennesker med fysiske eller mentale funksjonsnedsettelser, med mindre de er under oppsyn av en voksen som er ansvarlig for deres sikkerhet. Dette produktet er ikke husholdningsavfall, så følg miljøkravene til gjenvinning.

ĮSPĖJIMAS

Prieš naudodami pirmą kartą, nuplaukite visas dalis. Nenaudokite šlifavimo įrankių ar

medžiagų valymui. Kad nesikauptų sunkiai pašalinamos nuosėdos, po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite. Tinka tik naudojimui namuose. Naudokite prietaisą tik pagal jo numatytąją paskirtį. Laikykite įrenginį sausoje vietoje, kurioje nėra dulkių. Nemodifikuokite prietaiso ar jo komponentų. Šis įrenginys nėra skirtas vaikams arba žmonėms su fizine ar psichine negalia, nebent juos prižiūri suaugusysis, atsakingas už jų saugumą. Šis produktas - tai ne buitinė atlieka, todėl vadovaukitės aplinkosaugos standartai norint jį perdirbti.

INNORSK

INNOLD

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 sprøyter
- 20 maler

GRUNNLEGGENDE OPPSKRIFTER

Lag en kakedeig: 500 g mel, 250 g sukker, 250 g smør eller margarin, en klype salt, 100 ml melk, 3 eggeplommer, 2 ts kakaopulver (valgfritt). Tilsett mel, sukker og salt i en bolle. Hell de 3 eggeplommene i midten og rør med en skje. Tilsett smøret som tidligere har blitt smeltet i en bain-marie og tilsett melk hvis du vil flyte blandingen. Elt deigen med hendene til du får en homogen deig.

INSTRUKSJONER

- Skru av lokket (1) og trekk stemplet bakover (3). Sett deigen inn i sylinderen (2).
- Plasser malen (6) du vil bruke, og lukk lokket (1).
- Legg bagepapir på kjøkkenbenken, dryss på mel og plasser Cookie Press InnovaGoods® vertikalt. Hold den med den ene hånden og skyv spaken (4) nedover med den andre hånden til deigen havner på papiret. Gjenta processen så mange ganger som nødvendig for å lage ønsket antall kakor. Du kan velge mellom 20 maler (6) med forskjellige former.
- Forvarm ovnen til 180 °C og bake kakene i 15-20 minutter.
- Når du er fjernt fra ovnen, kan du dekorere kakene eller andre søtsaker med sjokolade, krem eller glasar ved hjelp av en av de 4 sprøytepissene (7).
- Når du er ferdig med å bruke den, må du vaske Cookie Press InnovaGoods® med såpe og vann. Tørk produktet helt før du legger det bort.

ADVARSLES

Vask alle delene før førstegangsbruk. Ikke bruk grove produkter eller materialer for å rengjøre den. For å unngå oppbygging av rester som er vanskelig å fjerne bør apparatet rengjøres etter hver bruk. Egnert bare for bruk i hjemmet. Bruke enheten til bare til sitt formål. Lagre produktet på en tørr plass uten støv. Ikke endre maskinen eller noen av delene. Denne enheten er ikke beregnet for bruk av barn eller mennesker med fysiske eller mentale funksjonsnedsettelser, med mindre de er under oppsyn av en voksen som er ansvarlig for deres sikkerhet. Dette produktet er ikke husholdningsavfall, så følg miljøkravene til gjenvinning.

Cookie Press InnovaGoods® - Kitchen Enjoy

- 20 πρότυπα

SLOVENŠČINA

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injektorji
- 20 predlogov

Naredite piškotno testo: 500 g moke, 250 g sladkorja, 250 g masla ali margarine, ščepec soli, 100 ml mleka, 3 rumenjake, 2 žlički kakava v prahu (neobvezno). V skledo dodajte moko, sladkor in sol. Na sredino vlijemo 3 rumenjake in premešamo z žlico. Dodajte maslo, ki ste ga predhodno stopili z bain-marie, in dodajte mleko, če želite zmes utekočiniti. Meso zaključite z rokami, dokler ne dosežete homogenega testa.

- Odvijte pokrov (1) in bat povlecite nazaj (3). Testo vstavite v valj (2).
- Postavite predlogo (6), ki jo želite uporabiti, in zaprite pokrov (1).
- Na kuhinjsko ploščo položite papir za peko, potresemo z moko in navpično postavimo Cookie Press InnovaGoods®. Držite ga z eno roko, z drugo roko pa potisnite ročico (4) navzdol, da testo pristane na papirju. Postopek ponovite tolikokrat, da pripravite zeleno število piškotkov. Izbirate lahko med 20 predlogami (6) z različnimi oblikami.
- Pečico segrejte na 180 ° C in piškote pecite 15-20 minut.
- Ko jih odstranite iz pečice, lahko piškote ali druge sladkarije okrasite s čokolado, smetano ali glazuro z enim od 4 konic injektorja (7).
- Ko končate z uporabo, operite Cookie Press InnovaGoods® z milom in vodo. Izdelek popolnoma posušite, preden ga pospravite.

Pred prvo uporabo vse dele operite. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov in materialov za čiščenje. Da bi se izognili nabiranju ostankov, ki so težavni za odstranjevanje, napravo po vsaki uporabi očistite. Samo za uporabo v gospodinjstvu. Uporabite aparat samo za namene, za katere je namenjen. Napravo pospravite na suho mesto, kjer ni prahu. Ne spreminjajte aparata niti nobenega njegovega sestavnega dela. Ta naprava ni oblikovana za otroško uporabo ali uporabo oseb z omejenimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi, razen če so pod varnostnim nadzorom odrasle osebe. Ta izdelek ni gospodinjski odpadek, sledite okoljskim normam, ki so veljavne za njegovo reciklažo.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 στříκαçky
- 4 εγçυτήρες

Ετοιμάστε μια ζύμη μπισκότων: 500 γραμμάρια αλεύρι, 250 γραμμάρια ζάχαρης, 250 γραμμάρια βούτυρο ή μαργαρίνη, μια πρέζα αλάτι, 100 ml γάλακτος, 3 κρόκους αυγού, 2 κουταλάκια του γλυκού κακάο (προαιρετικά). Βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι σε ένα μπολ. Ρίχνουμε τους 3 κρόκους στο κέντρο και ανακατεύουμε το μείγμα με ένα κουτάλι. Προσθέστε το προηγουμένως λιωμένο βούτυρο στο bain-marie και προσθέστε το γάλα εάν θέλετε να υγραποιήσετε το μείγμα. Τελειώστε το ζύμωμα της ζύμης με τα χέρια σας μέχρι να επιτευχθεί μια ομοιόμορφη ζύμη.

- Ξεβιδώστε το καπάκι (1) και τραβήξτε προς τα πίσω το έμβολο (3). Βάλτε τη μάζα στον κύλινδρο (2).
- Τοποθετήστε το πρότυπο (6) που θέλετε και κλείστε το καπάκι (1).
- Τοποθετήστε ένα φύλλο ψησίματος με αλεύρι στον πάγκο της κουζίνας και τοποθετήστε το συσκευή Cookie Press InnovaGoods® πάνω του σε όρθια θέση. Κρατήστε το με το ένα χέρι και πιέστε το μοχλό (4) προς τα κάτω με το άλλο χέρι έως ότου η ζύμη βρεθεί στο χαρτί. Επανάλαβετε τη λειτουργία όσες φορές θέλετε τα cookies. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 20 διαφορετικά σχήματα προτύπων (6).
- Προθερμάνετε το φούρνο στους 180° C και ψήστε τα μπισκότα για 15-20 λεπτά.
- Μόλις βγείτε από το φούρνο, μπορείτε να διακοσμήσετε τα μπισκότα ή άλλα γλυκά με σοκολάτα, κρέμα ή άλλες κρέμες χρησιμοποιώντας μία από τις 4 συμβουλές για ένεση (7).
- Μόλις τελειώσετε τη χρήση, πλύνετε το Cookie Press InnovaGoods® με σαπούνι και νερό. Στεγνώστε καλά το προϊόν πριν το αποθηκεύσετε.

Πλύνετε όλα τα μέρη πριν από την πρώτη χρήση. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα ή υλικά για να την καθαρίσετε. Για να αποφευχθεί η συσσώρευση από δύσκολα στο να απομακρυνθούν υπολείμματα, καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Κατάλληλο μόνο για οικιακή χρήση. Χρησιμοποιήστε την συσκευή μόνο για το σκοπό που προορίζεται. Αποθηκεύστε το προϊόν σε ξηρό μέρος χωρίς σκόνη. Μην τροποποιείτε την συσκευή ή οποιοδήποτε από τα εξαρτήματά της. Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση από παιδιά ή άτομα με σωματική και διανοητική αναπηρία, εκτός και αν βρίσκονται πλήρως υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα, που καθίσταται υπεύθυνος για την ασφάλειά τους. Το προϊόν αυτό δεν προορίζεται για οικιακά απορρίμματα και θα πρέπει να ακολουθήσετε τα περιβαλλοντικά πρότυπα ανακύκλωσης.

ČEŠTINA

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 stříkačky
- 20 šablon

Připravte těsto na sušenky: 500 g mouky, 250 g cukru, 250 g másla nebo margarinu, špetka soli, 100 ml mléka, 3 žlutky, 2 lžičky kakaa (volitelné). Dejte do mísy mouku, cukr a sůl. Nalijte 3 žlutky do středu a smés zamíchejte vařečkou. Přidejte máslo předem rozpuštěné ve vodní lázni a přidejte mléko, chcete-li, aby těsto bylo tekutější. Dokončete vypracování těsta rukama, až bude konzistentní.

- Odsroubujte víko (1) a zatáhněte píst (3) dozadu. Dejte těsto do válce (2).
- Vyberte šablonu (6), kterou chcete a zavřete víko (1).
- Umístěte na kuchyňskou lavici pečící papír poprášený moukou a dejte na něj ve vertikální poloze Cookie Press InnovaGoods®. Přidržte jej rukou a zatlačte na páku (4) směrem dolů druhou rukou, až těsto zůstane na papíru. Tento úkon opakujte tolikrát, kolik sušenek chcete mít. Můžete si vybrat z 20 šablon (6) různých tvarů.
- Předehřejte troubu na 180°C a pečte sušenky 15 až 20 minut.
- Jakmile je vytáhnete z trouby, můžete sušenky a jiné sladkosti ozdobit čokoládou, šlehačkou nebo jinými krémy za použití 4 stříkaček (7) na zdobení.
- Jakmile Cookie Press InnovaGoods® přestanete používat, umyjte jej vodou a mycím prostředkem. Produkt úplně osušte, než jej uložíte.

Před prvním použitím umyjte všechny části. K čištění nepoužívejte abrazivní přípravky ani materiály. Aby se zabránilo hromadění a připekání zbytků, čistěte přístroj po každém použití. Vhodné pouze pro domácí použití. Přístroj používejte pouze na účely, k nimž je určený. Uložte přístroj na suchém místě bez prachu. Neupravujte zařízení ani žádnou z jeho složek. Děti a osoby se sníženou schopností pohybu a orientace by neměly manipulovat s tímto zařízením bez dohledu zodpovědné dospělé osoby, která zaručí jejich bezpečí. Nevyhazujte tento přístroj do komunálního odpadu. Při jeho recyklaci se řiďte platnými normami pro ochranu životního prostředí.

HRVATSKI

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 mlaznice
- 20 kalupa

Pripremite tijesto za kolačiće: 500 g brašna, 250 g šećera, 250 g maslaca ili margarina, prstohvat soli, 100 ml mljeka, 3 žumanjka, 2 žličice kakaa (po želji). U posudu stavite brašno, šećer i sol. U sredinu ulijte 3 žumanjka i žlicom promiješajte smjesu. Dodajte prethodno rastopljeni maslac u bain-marie i dodajte mljeko ako želite rastopiti smjesu. Izmijesite tijesto rukama do kraja, dok tijesto ne očvrсне.

- Odvijte poklopac (1) i povucite klip

структура. Накрая размесете тестото с ръце, докато постигнете хомогенно тесто.

• Развъртете капака (1) и натиснете ръчката назад (3). Сложете тестото в цилиндъра (2).

- Поставете шаблона (6), който искате да използвате и затворете капака (1).
- Поставете хартия за печене на кухненския плот, поръсете с брашно и поставете Cookie Press InnovaGoods® отгоре вертикално. Дръжте го с една ръка и натиснете ръчката (4) надолу с другата ръка, докато тестото падне на хартията. Повторете процеса толкова пъти, колкото е необходимо, за да направите необходимия брой сладки. Можете да изберете от 20 шаблона (6) с различни форми.
- Загрейте фурната до180° C и печете сладките за 15-20 минути.
- След като се извадят от фурната можете да украсите сладките или бисквитките с шоколад, сметана или глазура като използвате един от 4-те накрайника за шприц (7).
- След като приключите с използването му, измийте Cookie Press InnovaGoods® със сапун и вода. Изсушете продукта напълно преди да го приберете.

Измийте всички части преди първото използване. Не използвайте абразивни продукти и материали за почистване на устройството. За да избегнете натрупването на трудни за почистване остатъци, почиствайте уреда след всяко използване. Подходящ само за използване удома. Използвайте уреда само по предназначение. Съхранявайте устройството на сухо място и без прах. Не променяйте уреда или някоя от частите му. Това устройство не е предназначено за ползване от деца или лица с ограничени физически и психически способности, освен ако не са под надзора на възрастен, отговарящ за тяхната безопасност. Този продукт не е битов отпадък, затова следвайте действащите екологични стандарти за рециклиране.

HRVATSKI

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 mlaznice
- 20 kalupa

Pripremite tijesto za kolačiće: 500 g brašna, 250 g šećera, 250 g maslaca ili margarina, prstohvat soli, 100 ml mljeka, 3 žumanjka, 2 žličice kakaa (po želji). U posudu stavite brašno, šećer i sol. U sredinu ulijte 3 žumanjka i žlicom promiješajte smjesu. Dodajte prethodno rastopljeni maslac u bain-marie i dodajte mljeko ako želite rastopiti smjesu. Izmijesite tijesto rukama do kraja, dok tijesto ne očvrсне.

- Odvijte poklopac (1) i povucite klip

- unatrag (3). Stavite smjesu u cilindar (2).
- Postavite kalup (6) koji želite i zaklopite (1).
- Zagrijte prethodno pećnicu na 180 °C i pecite kolačiće 15-20 min.
- Kad ih izvadite iz pećnice, možete ukрасiti kolačiće ili druge slatkiše čokoladom, vrhnjem ili drugim kremama pomoću jednog od 4 vrha za mlaznice (7).
- Kada završite s upotrebom, operite Cookie Press InnovaGoods® vodom i sapunom. Prije skladištenja proizvod u potpunosti osušite.

Operite sve dijelove prije prvog korištenja. Ne koristite abrazivne proizvode niti materijale za čišćenje. Kako biste spriječili nakupljanje ostataka koje je teško ukloniti, očistite uređaj nakon svakog korištenja. Prikladan je samo za kućnu uporabu. Koristite ovaj uređaj samo u svrhe u koje je namijenjen. Čuvajte spravu na suhom mjestu gdje nema prašine. Ne modificirajte uređaj niti jjeđan njegov dio. Ova sprava nije namijenjena djeci ili osobama s ograničenim fizičkim ili psihičkim sposobnostima, sve dok nisu pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Ovaj proizvod nije kućanski otpad, u skladu je s ekološkim propisima koji se tiču njegove reciklaže.

SLOVENČINA

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 striekačky
- 20 šablón

Pripravime si cesto na sušenky: 500 g múky, 250 g cukru, 250 g masla alebo margarinu, štipka soli, 100 ml mlieka, 3 žltky, 2 čajové lyžičky kakaа (voliteľné). Múku, cukor a soľ dáme do misky. 3 žltky nalejeme do stredu а zmes premiešame lyžicou. Pridáme predtým rozpustené maslo nad parou а pridajte mlieko, ak chceme mať zmes tekutú. Dokončíme miesenie cesta rukami, kým nevznikne konzistentné cesto.

- Odskrutkujeme uzáver (1) а vytiahneme piest (3) dozadu. Vložíme hmotu do valca (2).
- Umiestnime požadovanú šablónu (6) а viečko zatvoríme (1).
- Na kuchynskú dosku položíme papier na pečenie posypaný múkou а naň dáme v zvislej polohe Cookie Press InnovaGoods®. Držíme ho jednou rukou а druhou rukou zatlačíme páčku (4) smerom nadol, kým nie je cesto na papieri.
- Operáciu opakujeme toľkokrát, koľko sušienok chceme vytvoriť. Môžeme si vybrať z 20 rôzne tvarovaných šablón (6).
- Rúru predhrejeme na 180 ° C а sušenky pečieme 15 - 20 minút.
- Po vybraní sušienok z rúry, môžeme pomocou jedného z 4 vstrekovacích hrotov (7) zdobiť sušenky alebo iné sladkosti čokoládou, krémom alebo inými krémami.
- Po ukončení používania umyjeme Cookie Press InnovaGoods® mydlom а vodou.

Pred uskladnením výrobok dôkladne osušíme.

Pred prvým použitím umyte všetky časti. Na čistenie nepoužívajte abrazívne prípravky ani materiály. Aby sa zabránilo hromadeniu а pripekaniu zvyškov, čistite prístroj po každom použití. Vhodné len pre domáce použitie. Prístroj používajte len na účely, na ktoré je určený. Uložte prístroj na suchom mieste bez prachu. Neupravujte zariadenie ani žiadnu z jeho zložiek. Deti а osoby so zníženou schopnosťou pohybu а orientácie by nemali manipulovať s týmto zariadením bez dohľadu zodpovednej osoby, ktorá zaručí ich bezpečie. Nevyhadzujte tento prístroj do komunálneho odpadu. Pri jeho recyklácii sa riaďte platnými normami pre ochranu životného prostredia.

InnovaGoods®

EESTI

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 pihustit
- 20 malli

Valmistage küpsisetainas: 500g jahu, 250g suhkrut, 250g võid või margariini, näpuotsatäis soola, 100ml piima, 3 munakollast, 2 tl kakaopulbrit (valikuline). Lisage kaussi jahu, suhkur ja sool. Valage 3 munakollast keskele ja segage lusikaga. Lisage või, mis on varem veevanni abil sulatatud, ja lisage piim, kui soovite segu vedelaks muuta. Lõpeta taigna sõtkumine kätega, kuni saavutate taina homogeensuse.

- Keerake kaas (1) lahti ja tõmmake kolbi tahapoole (3). Pange tainas silindrisse (2).
- Asetage vorm (6), mida soovite kasutada, ja sulgege kaas (1).
- Pange küpsetuspaber kõõgi töötasapinnale, puistake jahu ja asetage Cookie Press InnovaGoods® selle kohale vertikaalselt. Hoidke seda ühe käega ja lükake teise käega hooba (4) allapoole, kuni tainas paberile tuleb. Soovitud arvu küpsiste tegemiseks korrake toimingut nii mitu korda kui vaja. Saate valida 20 erineva kujuga vormi (6) vahel.
- Kuumutage ahi temperatuurini 180 ° C ja küpsetage küpsiseid 15-20 minutit.
- Kui olete küpsised ahjust välja võtnud, saate kasutada ühte neljast pihusti otsast (7) küpsiste või muude maiustuste kaunistamiseks šokolaadi, koore või glasuuriga.
- Kui olete selle kasutamise lõpetanud, peske Cookie Press InnovaGoods® vee ja seebiga. Enne hoiuruumi asetamist kuivatage toide hoolikalt.

Peske kõik osad enne esmakordset kasutamist. Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrassiivseid puhastusvahendeid või materjale. Vältimaks raskesteiemaldatavate jääkide ladestumist,

puhastage toodet pärast iga kasutuskorda. Sobib vaid kodukasutuseks. Kasutage toodet vaid tema ettenähtud eesmärgil. Ladustage seadet kuivas, tolmuvabas kohas. Ärge muutke toodet või selle komponente. See seade ei ole mõeldud laste või füüsilise või vaimse puudega isiku poolt kasutamiseks, välja arvatud juhul, kui neid juhendab täiskasvanu, kes vastutab nende turvalisuse eest. See seade ei ole majapidamisprügi, seega järgige taaskasutuse ja ümbertöötlemise keskkonnastandardeid.

РУССКИЙ

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 наконечника
- 20 формочек

Приготовьте тесто для печенья: 500 г муки, 250 г сахара, 250 г масла или маргарина, щепотка соли, 100 мл молока, 3 яичных желтка, 2 чайные ложки какао (по желанию). В миску насыпьте муку, сахар и соль. Влейте 3 желтка в центр и перемешайте смесь ложкой. Добавьте растопленное на водяной бане масло и добавьте молока, если хотите сделать тесто мягким. Завершите замешивание теста руками, пока не получите однородное тесто.

- Открутите колпачок (1), вытяните поршень (3). Поместите массу в цилиндр (2).
- Поместите нужную форму (6) и закройте крышку (1).
- Положите на стол противень, присыпанный мукой, и поместите на него Cookie Press InnovaGoods® в вертикальном положении. Удерживая его одной рукой, другой рукой нажимайте на рычаг (4), пока тесто не окажется на бумаге. Повторите операцию столько раз, сколько печений вы хотите сделать. Вы можете перекладываться между 20 формами (6) различной формы.
- Духовку разогрейте до 180° C и выпекайте печенье 15-20 минут.
- Вынув из духовки, вы можете украсить печенье или другие сладости шоколадом, сливками или другими кремами, используя один из 4 наконечников (7).
- По завершении промойте Cookie Press InnovaGoods® водой с мылом. Перед хранением полностью высушите изделие.

Перед использованием вымойте все детали. Для чистки не используйте абразивные продукты или материалы. Чтобы предотвратить скопление трудноудаляемых отходов, чистите устройство после каждого использования. Исключительно для домашнего использования. Используйте устройство исключительно для тех целей, для которых оно было разработано. Сохраняйте устройство в сухих местах,

Cookie Press InnovaGoods® - Kitchen Enjoy

свободных от пыли. Не модифицируйте устройство или его компоненты. Данное устройство не разработано для управления детьми или людьми с ограниченными физическими или психическими способностями, за исключением случаев управления под наблюдением взрослых или опекунов, ответственных за безопасность. Данное устройство не является бытовым мусором, соблюдайте действующие нормативы по его утилизации.

pieaugušais, kas atbild par viņu drošību. Šis produkts nav sadzīves atkritumi, tāpēc ievērojiet vides standartus tā pārstrādei.

V0103383
IMPORTED BY RSVIP S.L., B87646477
DISTRIBUTED BY: NNI S.L., B98019235
C/ENGUERA. 46018, VALENCIA, SPAIN.
© BY INNOVAGOODS®.
ALL RIGHTS RESERVED. MADE IN P.R.C.



LATVIEŠU

КОМПЛЕКТĀ

- 1 Cookie Press InnovaGoods®
- 4 injektori
- 20 veidnes

ПАМАТА РЕЦЕПТЕ

Pagatavojiet cepumu mīklu: 500g miltu, 250g cukura, 250g sviesta vai margarīna, šķipsniņa sāls, 100ml piena, 3 olu dzeltenumi, 2 tējkarotes kakao pulvera (pēc izvēles). Pievienojiet miltus, cukuru un sāli. Vidū ielejiet 3 olu dzeltenumus un samaisiet ar karoti. Pievienojiet iepriekš izkausētu sviestu, izmantojot sviesta kausētāju un pievienojiet pienu, lai padarītu tekstūru šķidrāku. Noslēgumā samīciet mīklu ar rokām līdz iegūstiet vienmērīgu mīklu.

INSTRUKCIJA

- Atskrūvējiet vāku (1) un pавirziet virzuli uz atpakaļu (3). Ievietojiet cilindrā mīklu (2).
- Novietojiet veidni (6), ko vēlaties izmantot un aizveriet vāku (1).
- Novietojiet cepampapīru uz virtuves letes, pārkaisiet ar miltiem un pāri tiem vertikāli novietojiet Cookie Press InnovaGoods®. Turiet to ar vienu roku un ar otru spiediet klokļi (4) uz leju, vienlaikus ar otru roku izlīdzinot mīklu uz papīra. Atkārtojiet procesu tik daudz reizes, cik nepieciešams, lai iegūtu vēlamo skaitu cepumu. Jūs varat izvēlēties 20 dažādu formu veidnes (6).
- Uzsildiet krāsni līdz 180° C un cepiet cepumus 15-20 minūtes.
- Kad cepumi ir izņemti no krāsns, jūs varat izdekorēt cepumus vai citus saldumus ar šokolādi, krēmu vai cukura glazūru izmantojot vienu no 4 injektora uzgaļiem (7).
- Pēc gatavošanas beigām, izmazgājiet Cookie Press InnovaGoods® ar ziepēm un ūdeni. Pirms uzglabāšanas pārlicinieties, ka ierīce ir pilnībā sausa.

BRĪDINĀJUMI

Pirms pirmās lietošanas nomazgāt visas ierīces sastāvdaļas. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus vai materiālus ierīces tīrīšanai. Lai izvairītos no grūti tīrāmu nogulsņu uzkrāšanās, notīriet ierīci pēc katras lietošanas. Piemērots tikai mājsaimniecības vajadzībām. Izmantojiet ierīci tikai tās paredzētajam mērķim. Glabājiet ierīci sausā vietā bez putekļiem. Pašrocīgi nemainiet ierīci vai kādu no tās sastāvdaļām. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar fiziska vai garīga rakstura traucējumiem, ja vien viņus neuzrauga

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com