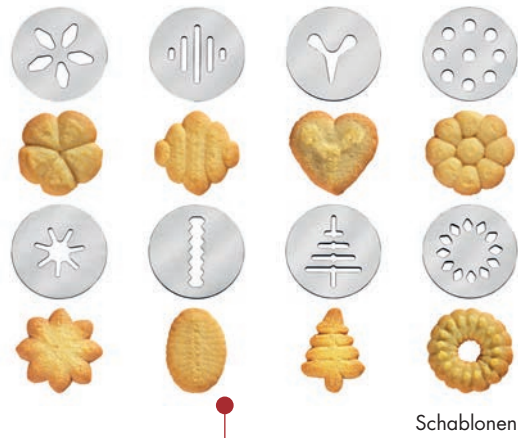


KÜCHENPROFI



BAKE  GEBÄCKPRESSE

DIE BETRIEBSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Vielen Dank für den Kauf der Gebäckpresse von KÜCHENPROFI. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

Sicherheitshinweis

Die Zähne der Zahnstange sind scharfkantig, um eine optimale Funktion zu gewährleisten. Achten Sie darauf, sich daran nicht zu verletzen.

Vor dem ersten Gebrauch

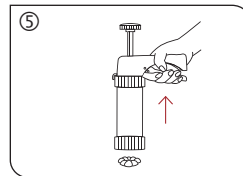
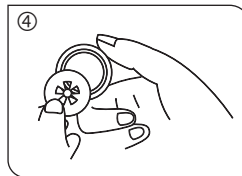
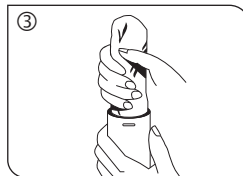
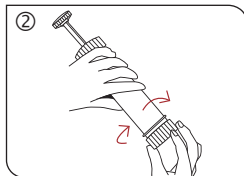
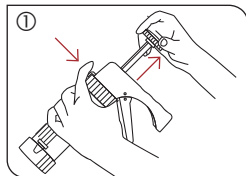
- Reinigen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.

Gebrauch

1. Drücken Sie die Feststelltaste und ziehen Sie die Zahnstange am Griff bis zum Widerstand nach oben.
2. Schrauben Sie den Verschlussring ab.
3. Füllen Sie den Teig ein.
4. Legen Sie die gewünschte Schablone in den Verschlussring und schrauben Sie diesen an den Teigbehälter.
5. Betätigen Sie den Hebel, bis etwas Teig aus der Schablone quillt. Entfernen Sie überschüssigen Teig und setzen Sie die Gebäckpresse direkt auf das Backblech. Je nach Schablone und gewünschter Dicke betätigen Sie den Hebel 1 bis 2 Mal, so dass eine ausreichende Menge Teig durch die Schablone gedrückt wird. Nehmen Sie die Gebäckpresse vorsichtig und zur Seite neigend vom Blech.

Tipps

- Lassen Sie die Kekse auf dem Backblech zunächst kurz abkühlen und setzen Sie sie anschließend zum vollständigen Erkalten auf ein Abkühlgitter.
- Lassen Sie das Backblech abkühlen, bevor Sie weitere Plätzchen daraufsetzen.
- Der Teig sollte eine weiche Konsistenz haben, aber nicht kleben.
- Für optimales Gelingen fetten Sie das Backblech nicht ein und verwenden Sie kein Backpapier.



REZEPT

Zutaten für ca. 70 Plätzchen:

300 g Weizenmehl

185 g Zucker

175 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

1 Ei

1 TL Backpulver

Mark einer ½ Vanilleschote

1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter, Zucker, Ei, Mark der Vanilleschote und Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehl sowie Backpulver dazugeben und sorgfältig unterkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, portionsweise in den Teigbehälter füllen und die Plätzchen formen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 170 °C / Ober-Unterhitze: 190 °C) ca. 12 Minuten goldgelb backen.

Reinigung

- Reinigen Sie die Gebäckpresse unmittelbar nach dem Gebrauch, um das Eintrocknen der Teigreste zu vermeiden.
- Schrauben Sie den Teigbehälter vom Oberteil ab.
- Reinigen Sie das Oberteil der Gebäckpresse nur unter fließendem warmen Wasser mit etwas Spülmittel.
- Den Teigbehälter, den Verschlussring sowie die Schablonen können Sie in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocken Sie alle Teile anschließend vollständig ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, kratzende Schwämme oder Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Gewährleistung von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigefügt ist.

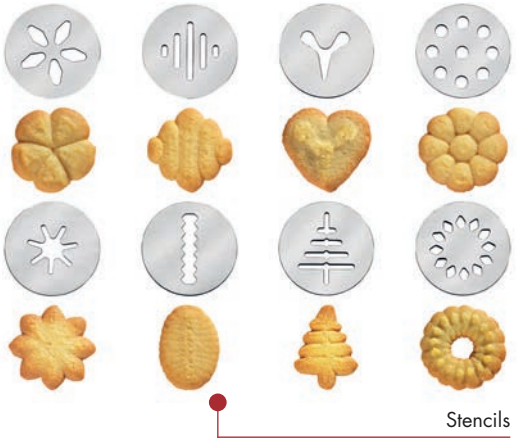
Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



BAKE  **COOKIE PRESS**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for purchasing the KÜCHENPROFI cookie press. Before using the product, please read these instructions carefully and store them in a safe place.

Safety instruction

The teeth of the metal shaft are sharp-edged to guarantee an optimal function. Be careful not to hurt yourself.

Before the first use

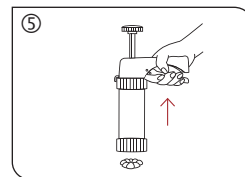
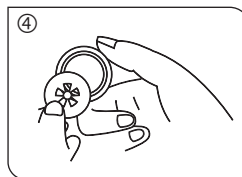
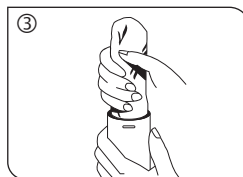
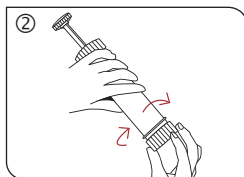
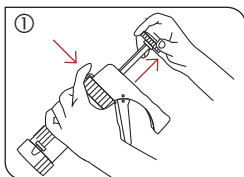
Thoroughly clean all parts with hot water and detergent. Afterwards dry off completely.

Use

1. Push the lock button and pull the toothed bar at the handle upwards to the limit stop.
2. Unscrew the locking ring.
3. Fill the dough into the container.
4. Place the desired stencil in the locking ring and screw the ring onto the dough container.
5. Press the lever until some dough oozes out of the stencil. Remove excess dough and place the cookie press directly on the baking tray. Depending on the stencil and the desired thickness press the lever 1-2 times to squeeze a sufficient quantity of dough through the stencil. Carefully and slowly remove the cookie press from the baking tray slightly tilting it sideways.

Tips

- Let the cookies cool down slightly on the baking tray. Afterwards allow to cool down completely on a cooling rack.
- Allow the baking tray to cool down before further baking.
- The dough should be soft but not sticky.
- For best results do not grease the baking tray and do not use parchment paper.



RECIPE

Ingredients for approx. 70 cookies:

300 g wheat flour

185 g sugar

175 g soft butter

1 egg

1 tsp. baking powder

pulp of ½ vanilla bean

1 pinch of salt

Preparation:

Beat butter, sugar, pulp of the vanilla bean, salt and egg to a creamy consistency. Add flour and baking powder and fold in completely. Form a roll, fill into the dough container by portions and prepare the cookies. Bake for approx. 12 minutes in pre-heated oven (circulating air 170 °C/ 338 °F – top/bottom heat 190 °C / 374 °F).

Cleaning

- Clean the cookie press immediately after use in order to prevent from drying up of dough residues.
- Unscrew the dough container from the upper part.
- Clean the upper part of the cookie press under warm running water only with a little dishwashing detergent.
- The dough container, locking ring and stencils can be cleaned in the dishwasher. However we recommend a cleaning by hand with warm water and detergent. Thoroughly dry off all parts.
- Do not use any sharp or pointed objects, scouring pads or abrasive cleansers to avoid damages.

Warranty

We cover this product with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

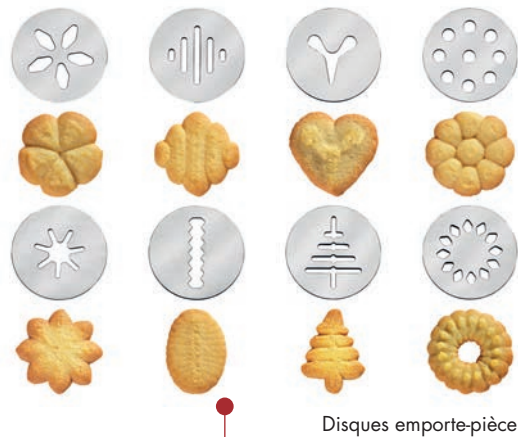
Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

KÜCHENPROFI



BAKE  PRESSE À BISCUITS

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!



Nous vous remercions d'avoir choisi la presse à biscuits de KÜCHENPROFI. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver dans de bonnes conditions par la suite.

Consigne de sécurité

Les dents de la crémaillère sont très tranchantes pour assurer une fonction optimale. Veuillez à ne pas vous blesser.

Avant la première utilisation

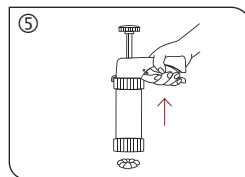
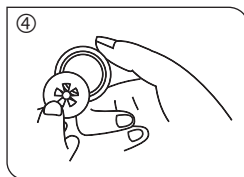
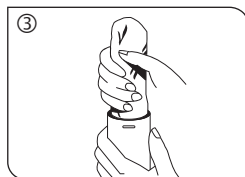
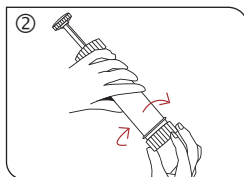
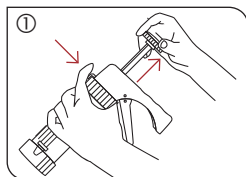
Rincez toutes les pièces à fond avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Séchez-les ensuite soigneusement.

Utilisation

1. Appuyez sur le bouton de blocage et tirez la crémaillère vers le haut jusqu'à l'arrêt.
2. Dévissez la bague de fermeture.
3. Remplissez le récipient à pâte.
4. Placez le disque emporte-pièce souhaité dans la bague de fermeture et vissez celle-ci au récipient à pâte.
5. Appuyez sur le levier jusqu'à ce qu'un peu de pâte sorte du disque emporte-pièce. Enlevez l'excès de pâte et placez la presse à biscuit directement sur la plaque de four. En fonction du disque et de l'épaisseur souhaitée, appuyez une à deux fois sur le levier. Enlevez délicatement la presse à biscuits de la plaque de four en la basculant légèrement sur le côté.

Trucs

- Laissez les biscuits refroidir un peu sur la plaque de four, puis laissez-les refroidir complètement sur une grille de refroidissement.
- Laissez la plaque de four refroidir avant de poser plus de biscuits dessus.
- La pâte doit avoir une texture douce, mais ne pas coller.
- Pour de résultats meilleurs, ne graissez pas la plaque de four et n'utilisez pas de papier sulfurisé.



RECETTE

Ingrédients pour env. 70 biscuits :

300 g de farine de blé

175 g de beurre ramolli

185 g de sucre

1 cuillère à thé de levure chimique

1 œuf

pulpe de ½ gousse de vanille

1 pincée de sel

Préparation

Mélanger le beurre, le sucre, l'œuf, la pulpe de la gousse de vanille et le sel jusqu'à obtenir une pâte crémeuse. Ajouter la farine et la levure chimique et pétrir bien. Former la pâte en rouleau, la remplir par portions dans le récipient à pâte et façonner des biscuits. Cuire au four préchauffé (circulation d'air : 170 °C / chaleur de voûte/sole : 190 °C) pendant environ 12 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Nettoyage

- Nettoyez la presse à biscuit immédiatement après l'utilisation pour éviter le séchage des résidus de pâte.
- Dévissez le récipient à pâte de la partie supérieure.
- Nettoyez la partie supérieure de la presse à biscuit uniquement sous l'eau courante chaude avec un peu de détergent.
- Le récipient à pâte, la bague de fermeture et le disques emporte-pièce peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de les laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Ensuite, séchez bien toutes les parties.

- N'utilisez pas des objets pointus ou tranchants, des éponges grattantes ou des agents de nettoyage abrasifs pour éviter tout dommage.

Garantie

Nous assurons une garantie de 5 ans sur votre appareil à compter de la date d'achat. Exclues de la garantie sont des dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions par des personnes non autorisées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie ne pourra être octroyée que si l'appareil est accompagné du bon d'achat ou de la facture.

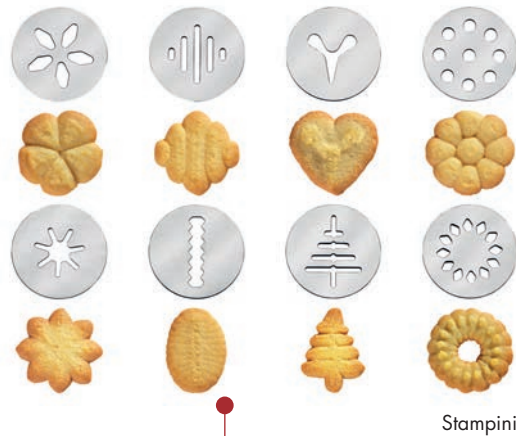
Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.


KÜCHENPROFI



BAKE  **PRESSA PER BISCOTTI**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



Grazie per aver acquistato la pressa per biscotti di KÜCHENPROFI. Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente.

Avvertenza di sicurezza

I denti della cremagliera sono affilati per assicurare una funzione ottimale. Fare attenzione a non ferirsi.

Prima del primo utilizzo

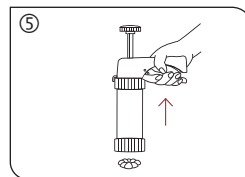
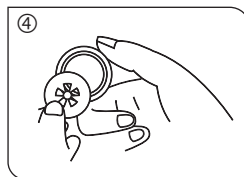
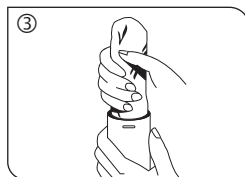
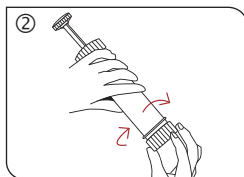
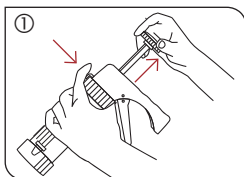
Pulire tutte le parti a fondo con acqua calda e detersivo. Quindi asciugarle completamente.

Utilizzo

1. Premere il pulsante di sblocco e tirare la cremagliera sul manico all'insù fino all'arresto.
2. Svitare l'anello di bloccaggio.
3. Riempire il recipiente per l'impasto.
4. Posizionare il stampino desiderato nell'anello di chiusura e avvitarlo nel contenitore per l'impasto.
5. Premere la leva fino a quando un po' di impasto esce dal stampino. Rimuovere l'impasto in eccesso e mettere la pressa per biscotti direttamente sulla placca da forno. A seconda del stampino e lo spessore desiderato premere la leva 1 o 2 volte in modo che una quantità sufficiente di impasto venga premuto attraverso lo stampino. Rimuovere la pressa per biscotti con cautela dalla placca da forno inclinandola leggermente da parte.

Suggerimenti

- Lasciare raffreddare leggermente i biscotti sulla placca da forno, quindi raffreddare completamente su una griglia di raffreddamento.
- Lasciare raffreddare la placca da forno prima di mettere altri biscotti.
- L'impasto deve avere una consistenza morbida, ma non appiccicoso.
- Per risultati ottimali, non ingrassare la placca da forno e non utilizzare carta da forno.



RICETTA

Ingredienti per circa 70 biscotti:

300 g di farina di frumento

185 g di zucchero

175 g di burro morbido

1 uovo

1 cucchiaino de lievito in polvere

Semi di un ½ baccello di vaniglia

1 pizzico di sale

Preparazione:

Mescolare burro, zucchero, uovo, semi di baccello di vaniglia e sale fino a ottenere una miscela cremosa. Aggiungere la farina e il lievito e impastare accuratamente. Formare l'impasto in un rotolo, riempirlo nel recipiente per l'impasto in porzioni e modellare i biscotti. Cuocere in forno preriscaldato (circolazione d'aria: 170 °C / calore superiore/ inferiore: 190 °C) per circa 12 minuti fino a doratura.

Pulizia

- Pulire la pressa per biscotti immediatamente dopo l'uso per evitare l'essiccamento dei residui di impasto.
- Svitare il recipiente per l'impasto dalla parte superiore.
- Pulire la parte superiore della pressa per biscotti solamente sotto acqua calda corrente con un po' di detersivo.
- Il recipiente per l'impasto, il anello di chiusura e i stampini possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda. Quindi asciugare tutte le parti completamente.
- Si prega di non utilizzare oggetti affilati o appuntiti, strofinacci o detersivi abrasivi per evitare danni.

Garanzia

Per quest'apparecchio assumiamo una garanzia di 5 anni, valida dalla data d'acquisto. La garanzia può essere accordata solo con scontrino fiscale allegato. Escluso dalla garanzia sono difetti, che vanno attribuiti ad usura normale, utilizzo improprio, utilizzo non corrispondente alle istruzioni d'uso, pulizia e manutenzione mancante, distruzione volontaria così come riparazioni inadeguate e modificazioni tecniche.

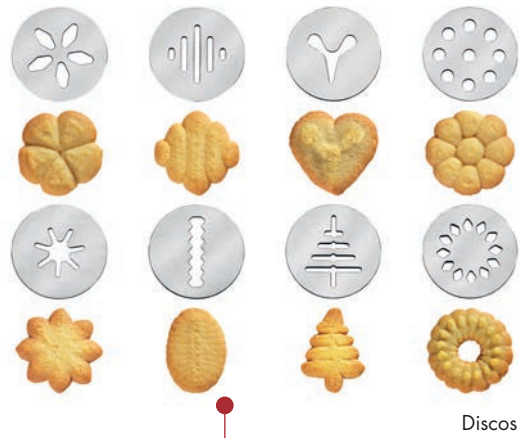
Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



BAKE  **PRENSA PARA GALLETAS**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Muchas gracias por la compra de la prensa para galletas de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

Indicación de seguridad

Los dientes de la barra cremallera son afilados para asegurar una función óptima. Tenga cuidado de no lesionarse.

Antes del primer uso

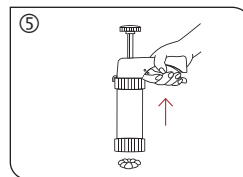
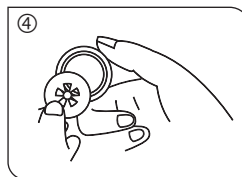
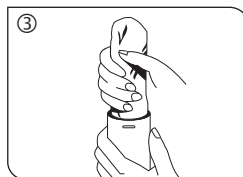
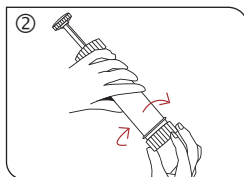
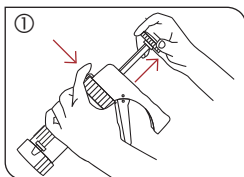
Lavar a fondo todas las piezas con agua caliente y un poco de detergente. Séquelas completamente a continuación.

Uso

1. Presione el botón de bloqueo y tire la barra cremallera a tope sirviéndose del mango.
2. Desatornille el anillo de cierre.
3. Llene el recipiente de masa.
4. Coloque el disco deseado en el anillo de cierre y atornillelo al recipiente de masa.
5. Presione la palanca hasta que un poco de masa se sale fuera del disco. Retire el exceso de masa y coloque la prensa para galletas directamente sobre la bandeja de horno. Dependiente del disco y el espesor deseado presione la palanca de 1 a 2 veces para que una cantidad suficiente de masa pase a través del disco. Retire con cuidado la prensa para galletas de la bandeja de hornoladeandola ligeramente.

Consejos

- Deje que las galletas se enfríen un poco en la bandeja de horno, luego se enfríen completamente en una rejilla de enfriamiento.
- Deje que la bandeja de horno se enfríe antes de colocar más galletas.
- La masa debe tener una textura suave, pero no ser pegajosa.
- Para obtener resultados mejores, no engrase la bandeja de horno y no use papel de horno.



RECETA

Ingredientes para unas 70 galletas:

300 g de harina de trigo

185 g de azúcar

175 g de mantequilla blanda

1 huevo

1 cucharadita de levadura en polvo

Semillas de ½ vaina de vainilla

1 pizca de sal

Preparación:

Mezclar la mantequilla, el azúcar, el huevo, las semillas de vainilla y la sal hasta obtener una pasta cremosa. Agregar la harina y la levadura en polvo y amasar bien. Formar la masa en un rollo, llenarlo en el recipiente de masa en porciones y formar las galletas. Hornear en un horno precalentado (aire circulante: 170 °C / calor superior/inferior: 190 °C) durante aproximadamente 12 minutos hasta que se doren.

Limpieza

- Limpie la prensa para galletas inmediatamente después del uso para evitar el secado de los residuos de masa.
- Destornille el recipiente de masa de la parte superior.
- Limpie la parte superior de la prensa para galletas solamente bajo agua corriente con un poco de detergente. El recipiente de masa, el anillo de cierre y los discos se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente. Séque estas partes completamente a continuación.
- No use objetos afilados, estropajos o productos de limpieza abrasivos para evitar daños.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

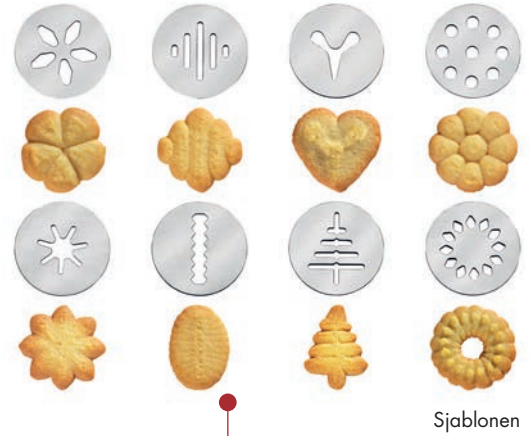
No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.


KÜCHENPROFI



BAKE  **KOEKJESPERS**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Bedankt voor de aankoop van de koekjespers van KÜCHENPROFI. Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

Veiligheidsinstructie

De tanden van de tandheugel zijn scherpkantig om een optimale werking te garanderen. Let op dat u zich niet bezeert.

Voor het eerste gebruik

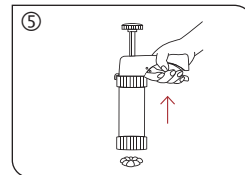
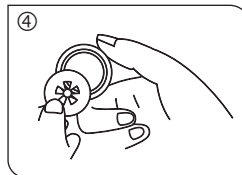
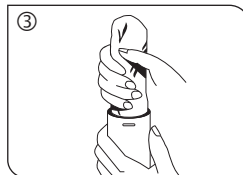
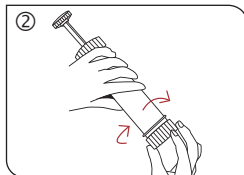
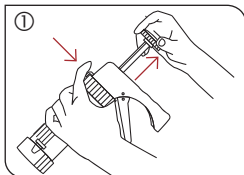
Reinig alle onderdelen grondig met warm water en een zacht afwasmiddel. Droog deze vervolgens goed af.

Gebruik

1. Druk op de vergrendelknop en trek de tandheugel aan de handgreep omhoog tot aan de weerstand.
2. Draai de afsluitring los.
3. Vul de deeg in de deeghouder.
4. Plaats de gewenste sjabloon in de afsluitring en schroef deze op de deeghouder.
5. Druk op de hefboom tot het deeg uit de sjabloon komt. Verwijder overtollig deeg en plaats de koekjespers direct op de bakplaat. Afhandelend van de sjabloon en de gewenste dikte druk de hefboom 1 tot 2 keer in zodat er voldoende deeg door de sjabloon wordt gedrukt. Verwijder de koekjespers voorzichtig en naar de zijkant van de bakplaat.

Tips

- Laat de koekjes kort op de bakplaat afkoelen en koel deze vervolgens volledig af op een afkoelrooster.
- Laat de bakplaat afkoelen voordat u nieuwe koekjes maakt.
- Het deeg moet een zachte textuur hebben, maar mag niet kleven.
- Voor het beste resultaat de bakplaat niet invetten en geen bakpapier gebruiken.



RECEPT

Ingrediënten voor ongeveer 70 koekjes:

300 g tarwebloem

185 g suiker

175 g zachte boter

1 theelepel bakpoeder

1 ei

merg van ½ vanillestokje

1 snuifje zout

Bereiding:

Boter, suiker, ei, vanillemerg en zout tot een romig mengsel roeren. Bloem en bakpoeder toevoegen en grondig kneden. Het deeg tot een rol vormen, in porties in de deeghouder vullen en koekjes vormen. In de voorverwarmde oven (circulatielucht: 170°C / boven-/onderhitte: 190°C) gedurende ongeveer 12 minuten goudbruin bakken.

Onderhoud

- Reinig de koekjespers altijd onmiddellijk na gebruik om indrogen van deeg restanten te voorkomen.
- Schroef de deeghouder van het bovendeeel.
- Reinig het bovendeeel alleen onder stromend warm water met een beetje afwasmiddel.

- De deeghouder, de afsluitring en de sjablonen kunt u in de vaatwasmachine reinigen. Wij raden echter aan om deze delen met warm water en een beetje afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen. Droog deze vervolgens goed af.
- Gebruik geen schurende sponsjes en geen scherpe of spitse voorwerpen voor de reiniging om beschadigingen te vermijden.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.