

## Manual: Cookie Press Kit

- 1) Unscrew the cap from the transparent part of the tool and place the attachment there (attachment for butter biscuits or a tube for creams).
- 2) Secure with cap again and put your dough/cream inside.
- 3) Prepare the part with the lever by pressing the metal lock on the upper side and at the same time pulling the pressing part towards you.
- 4) Next, screw the transparent part to the lever part. When using, each press of the pistol creates one biscuit.
- 5) Hold the product just above the baking tray (do not use baking paper, the biscuit will not stick to the surface). Use in the same way when working with creams.
- 6) The product is not suitable for doughs, that are too liquid (with a high butter content) or raising (with yeast or baking powder).

## Návod: Strojek na cukroví se zdobíčkou

- 1) Odšroubujte víčko z těla strojku a umístěte zde nástavec (na máslové sušenky či trubicový na krémy).
- 2) Opět zajistěte víčkem a vložte dovnitř těsto/krém.
- 3) Následně část s páčkou připravte tak, že stisknete kovovou pojistku na horní straně a současně táhněte stlačovadlem k sobě.
- 4) Dále přišroubujte průhledné tělo k části s páčkou. Každým stlačením pistole vytvoříte jednu sušenku.
- 5) Strojek držte těsně nad pekáčem (nepoužívejte pečící papír, sušenka by se nepřichytila k povrchu). Stejným způsobem používejte během práce s krémy.
- 6) Produkt není vhodný na tekoucí (s vysokým obsahem másla) a nabývající (s droždím či kypřícím práškem) druhy těsta.

## Instrukcja: Szpryca cukiernicza do ciasteczek z dekoracją

- 1) Odkręć wieczko z korpusu golarki i umieść tam nasadkę (do maślanych ciasteczek lub tubkę do kremów).
- 2) Ponownie zabezpiecz wieczkiem i włóż do środka ciasto/śmietanę.
- 3) Przygotuj część z dźwignią, naciskając metalową blokadę na górnej stronie i jednocześnie pociągając do siebie część wystającą z tyłu.
- 4) Następnie przykręć przezroczysty korpus do części z dźwignią. Każde naciśnięcie pistoletu tworzy jedno ciastko.
- 5) Trzymaj urządzenie tuż nad blachą do pieczenia (nie używaj papieru do pieczenia, ciastko przyklei się do powierzchni). Używaj w ten sam sposób podczas pracy z kremami.
- 6) Produkt nie nadaje się do ciasta płynnego (o dużej zawartości masła) i rosnących (z drożdżami lub proszkiem do pieczenia) rodzajów ciasta.



## Használati útmutató: Tortadekoráló

- 1) Csavarja le a tetőt a szerkezetről, és helyezze rá a tartozékot (vajás keksz vagy krém elkészítéséhez megfelelő).
- 2) Rögzítse a fedelet, és töltsse bele a tésztát/krémet.
- 3) Ezután készítse elő a karrészt úgy, hogy meg tudja nyomni a tetején elhelyezkedő fémszárat, miközben a kart maga felé húzza.
- 4) Erősítse a szerkezet átlátszó részét a karrészhez. A kar megnyomásával kicsi süteménykreációkat hozhat létre.
- 5) Tartsa a szerkezetet a tepsire fölé (ne használjon sütőpapírt, a sütemény nem tapad rá a tepsire). Használja ugyanezt a módszert a krémekkel való munka során is.
- 6) A szerkezet nem alkalmas folyós tésztákkal (magas vajtartalmú tészták) és kelt tésztákkal (élesztővel vagy kovászporral elkészített tészták) való munkára.



## Manual: Set de presă pentru fursecuri

- 1) Desfaceți capacul de pe partea transparentă a uneltei și plasați atașamentul acolo (atașament pentru fursecuri cu unt sau un tub pentru creme).
- 2) Fixați cu capacul din nou și puneți aluatul/crema în interior.
- 3) Pregătiți partea cu maneta apăsând pe încuietoarea metalică de pe partea superioară și, în același timp, trăgând partea de presare spre dvs.
- 4) Apoi, înșurubați partea transparentă la partea cu maneta. În timpul utilizării, fiecare apăsare a pistolului creează un biscuit.
- 5) Țineți produsul deasupra tăvii de copt (nu utilizați hârtie de copt, biscuitul nu se va lipi de suprafață). Utilizați în același mod când lucrați cu creme.
- 6) Produsul nu este potrivit pentru aluaturi prea lichide (cu conținut ridicat de unt) sau pentru cele care se umflă (cu drojdie sau praf de copt).