



GEFU®

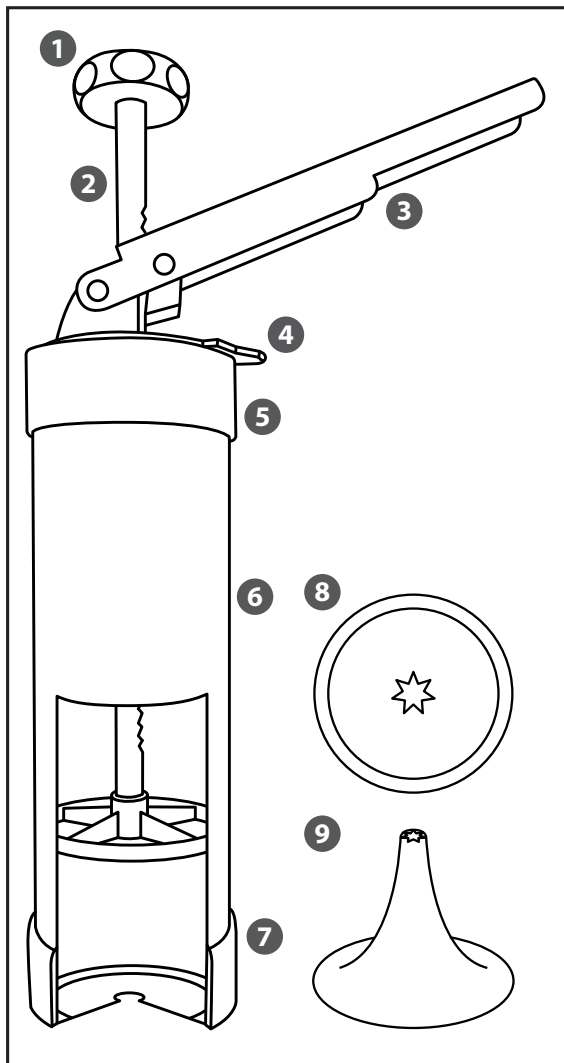
Bedienungsanleitung
operation manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
gebruiksaanwijzing
инструкция по
эксплуатации

**Freude am Backen?
Enjoy baking?**

Gebäckpresse
COOKIE
Pastry Press
COOKIE
Art.-Nr.: 14320



**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.**
www.gefu.com



1 Drehknopf / knob / Bouton

Pomello / Botón giratorio / draaiknop
поворотная ручка

2 Arretierungsstange / latching rod / Tige d'arrêt

Barra di arresto / Varilla de bloqueo / vergrendelstang
фиксатор

3 Hebel / lever / Levier /

Leva / Palanca / hefboom
рычаг

4 Regler / regulator / Vis de réglage

Regolatore / Regulador / regelaar
регулятор

5 Verschlussring mit Kolben / closing ring with piston

Bague de blocage avec piston / Anello di chiusura con pistone
Anillo de cierre con émbolo / sluitring met zuiger
стопорное кольцо с поршнем

6 Zylinder / cylinder / Cylindre /

Cilindro / Cilindro / cilinder
цилиндр

7 Verschlussring / closing ring / Bague de blocage

Anello di chiusura / Anillo de cierre / sluitring
стопорное кольцо

8 auswechselbare Lochscheiben / exchangeable perforated disks

Disques perforés interchangeables / Traffle intercambiabili
Discos perforados intercambiables / uitwisselbare matrijzen
сменные решётки

9 auswechselbare Spritztüllen / exchangeable piping nozzles

Embouts interchangeables / Beucci intercambiabili
Voquillas pasteleras intercambiables / uitwisselbare spuituiten
сменные насадки для выдавливания

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie die einzelnen Bestandteile der Gebäckpresse vor dem ersten Gebrauch unter warmem Wasser. Trocken Sie diese danach gut ab. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Reinigung**.

First-time use

- Clean the individual pastry-press components under warm water before first use. Dry these well afterwards. Please follow the instructions in the **Cleaning** section, too.

Utilisation

- Nettoyer à l'eau chaude chacune des pièces de la presse à biscuits avant de l'utiliser pour la première fois. Séchez bien ensuite chaque élément. Suivez également les instructions fournies sous la rubrique **Nettoyage**.

Messa in funzione

- Lavare con acqua calda tutti i componenti della Pressa per dolci prima di procedere al primo utilizzo. Poi asciugare tutto con cura. Rispettare anche le indicazioni in merito riportate la punto **Pulizia**.

Puesta en marcha

- Antes del primer uso, limpie con agua caliente los diferentes componentes de la prensa para galletas. Después, séquelos bien. Observe al respecto también las indicaciones en el apartado «**Limpieza**».

Ingebruikname

- Reinig de afzonderlijke bestanddelen van de gebakpers vóór het eerste gebruik onder warm water. Droog deze daarna goed af. Gelieve in dit verband ook de aanwijzingen onder het punt **Reiniging** in acht te nemen.

Ввод в эксплуатацию

- Перед первым использованием вымыть отдельные части кондитерского пресса тёплой водой. Затем хорошо просушить. Обратит также внимание на информацию в пункте «**Чистка**».

Reinigung

- Die Gebäckpresse ist nicht spülmaschinengeeignet. Die einzelnen Bestandteile sollten daher in heißem Spülwasser gereinigt werden.
- **BITTE BEACHTEN:** zum Auseinandernehmen der Gebäckpresse schrauben Sie die Verschlussringe (5, 7) vom Zylinder (6).

Cleaning

- The pastry press is not dishwasher-proof. The individual components should therefore be cleaned in hot dishwasher.
- **PLEASE NOTE:** to disassemble the pastry press, unscrew the closing rings (5, 7) from the cylinder (6).

Nettoyage

- La presse à biscuit n'est pas lavable au lave-vaisselle. Les pièces utilisées doivent être nettoyées à l'eau chaude.
- **ATTENTION :** dévissez les bagues de blocage (5, 7) du cylindre pour démonter la presse à biscuits.

Pulizia

- La Pressa per dolci non è lavabile in lavastoviglie. I singoli componenti devono lavare con acqua calda e detersivo.
- **ATTENZIONE:** per smontare la Pressa per dolci, svitare l'anello di chiusura (5, 7) dal cilindro (6).

Limpieza

- La prensa para galletas no es apta para el lavavajillas. Por lo tanto, los diferentes componentes deben limpiarse con agua caliente y jabón.
- **NOTA IMPORTANTE:** Para desmontar la prensa para galletas, desenrosque los anillos de cierre (5, 7) del cilindro (6).

Reiniging

- De gebakpers is niet vaatwasmachinebestendig. De afzonderlijke bestanddelen dienen daarom in heet afwaswater gereinigt te worden.
- **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** om de gebakpers te demonteren, schroeft u de sluitringen (5, 7) van de cilinder (6).

Чистка

- Пресс не пригоден для мойки в посудомоечной машине. Поэтому отдельные части следует промыть в горячей воде.
- **ВНИМАНИЕ:** чтобы разобрать пресс, необходимо отвинтить стопорные кольца (5, 7) от цилиндра (6).

Basisrezept für den Teig

1 kg	Mehl
500 g	Margarine
250 g	Butter
300 g	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker
½ Pck.	Backpulver
2	Eier

Zuerst Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Nach und nach Mehl und Backpulver zugeben und den Teig etwa eine halbe Stunde kalt stellen.

Den Teig mit der Gebäckpresse verarbeiten. Die Plätzchen werden bei 180°C (350°F) etwa 15-20 Minuten gebacken.

Recipe for the dough

1 kg	flour
500 g	margarine
250 g	butter
300 g	icing sugar
2 pck.	vanilla sugar
½ pck.	baking powder
2	eggs

First whisk the butter, sugar, vanilla sugar and eggs until creamy.

Gradually add flour and baking powder and leave the dough in a cold place for half an hour.

Put the dough through the pastry press. Then, bake the biscuits at 180°C (350°F) for about 15-20 minutes.

Recette pour la pâte

1 kg	de farine
500 g	de margarine
250 g	de beurre
300 g	de sucre en poudre
2 sachets	de sucre vanillé
½ sachet	de levure en poudre
2	œufs

Blanchir les œufs avec le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter peu à peu la farine et la levure en poudre puis laisser reposer la pâte au frais pendant environ une demi-heure.

Disposer en suite la pâte sur la plaque de cuisson avec la presse à biscuits.

Cuire les biscuits au four à 180°C (350°F) pendant environ 15 à 20 minutes.

Ricetta per l'impasto

1 kg	Farina
500 g	Margarina
250 g	Burro di qualità
300 g	Zucchero a velo
2 bustine	Zucchero vanigliato
½ bustina	Lievito per dolci
2	Uova

Mescolare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova fino a ottenere un composto schiumoso. Aggiungere poi la farina e il lievito, quindi lasciare riposar l'impasto al fresco per almeno mezz'ora.

Lavorare l'impasto con la Pressa per dolci. Cuocere i biscotti a 180°C (350°C) per 15 o 20 minuti.

Receta para la masa

1 kg	de harina
500 g	de margarina
250 g	de mantequilla
300 g	de azúcar glas
2 sobrecitos	de azúcar avainillado
½ sobrecito	de levadura en polvo
2	huevos

Primero, batir la mantequilla, el azúcar glas, el azúcar avainillado y los huevos, hasta obtener una consistencia espumosa. Agregar, poco a poco, la harina y la levadura en polvo y dejar reposar la masa en el frigorífico durante aprox. media hora.

Procesar la masa con la prensa para galletas. Hornear las galletas a 180°C (350°F) durante unos 15-20 minutos.

Recept voor het deeg

1 kg	bloem
500 g	margarine
250 g	goede boter
300 g	poedersuiker
2 pakjes	vanillesuiker
½ pakje	bakpoeder
2	eieren

Eerst boter, suiker, vanillesuiker en eieren tot schuim roeren. Geleidelijk bloem en bakpoeder toevoegen en het deeg ongeveer een half uur lang koud zetten.

Het deeg met de bakpers verwerken. De koekjes worden bij 180°C (350°F) ongeveer 15-20 minuten lang gebakken.

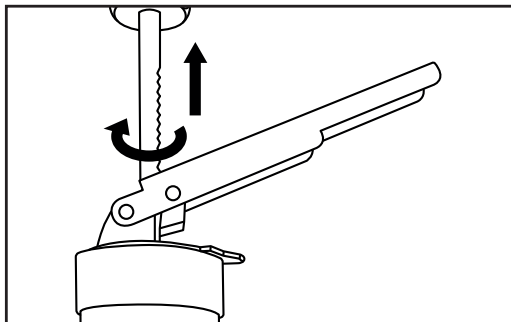
Рецепт теста для печенья

1 кг	муки
500 г	маргарина
250 г	хорошего масла
300 г	сахарной пудры
2 пакетика	ванильного сахара
½ пакетика	разрыхлителя
2	яйца

Сначала взбить масло, сахар, ванильный сахар и яйца до пены.

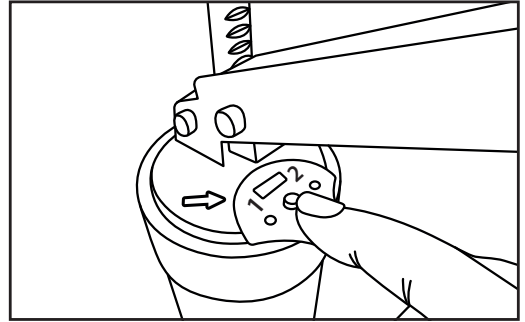
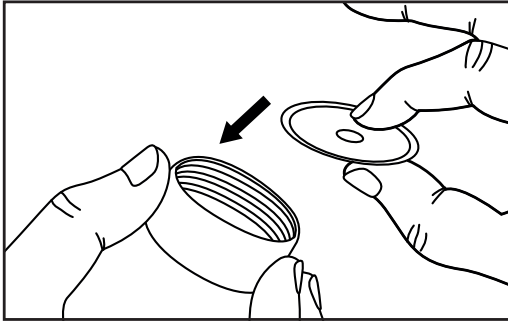
Постепенно добавить муку и разрыхлитель и оставить тесто отлежаться в холодном месте в течение примерно получаса.

Обработать тесто кондитерским прессом. Печенье выпекается при температуре 180° C (350° F) в течение примерно 15-20 минут.

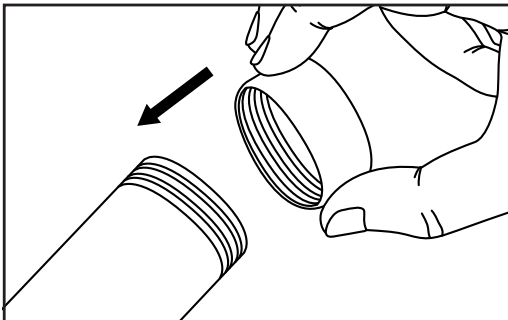


- Schrauben Sie den Verschlussring mit Kolben (5) wieder auf den Zylinder (6) und ziehen Sie ihn an dem Drehknopf (1) bis zum Anschlag heraus.
- **BITTE BEACHTEN:** zum Herausziehen sollte die gezahnte Seite der Arretierungsstange (2) um 180° gedreht werden.
- Screw the closing ring with piston (5) onto the cylinder (6). While holding the knob (1), pull the cylinder out as far as it will go.
- **PLEASE NOTE:** to pull out, it is necessary to turn the serrated side of the latching rod (2) 180°.
- Vissez la bague de blocage avec piston (5) sur le cylindre (6) et sortez-la en tournant le bouton (1) jusqu'à la butée.
- **ATTENTION :** le côté dentelé de la tige d'arrêt (2) doit être tourné de 180° pour la retirer.
- Avvitare l'anello di chiusura con il pistone (5) sul cilindro (6) e estrarlo dal pomello (1) fino all'arresto.
- **ATTENZIONE:** quando si estrae questa parte, accertarsi che il lato dentato della barra di arresto (2) sia ruotato di 180°.
- Enrosque el anillo de cierre con émbolo (5) sobre el cilindro (6) y levante el émbolo tirando del botón giratorio (1) hasta el tope.
- **NOTA IMPORTANTE:** Para levantar el émbolo, el lado dentado de la varilla de bloqueo (2) debe girarse 180°.
- Schroef de sluitring met zuiger (5) op de cilinder (6) en trek hem aan de draaiknop (1) tot aan de aanslag uit.
- **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** om uit te trekken, dient de getande zijde van de vergrendelstang (2) 180° gedraaid te worden.
- Привинтить стопорное кольцо с поршнем (5) на цилиндр (6) и вытянуть его за поворотную ручку (1) до упора.
- **ВНИМАНИЕ:** для процесса вытягивания необходимо, чтобы зубчатая сторона фиксатора (2) была повернута на 180°.

- Befüllen Sie den Zylinder (6) mit dem Gebäckteig.
- Fill the cylinder (6) with the dough.
- Remplissez le cylindre (6) avec la pâte à biscuit.
- Riempire il cilindro (6) con l'impasto.
- Llene el cilindro (6) con la masa para galletas.
- Vul de cilinder (6) met het gebakdeeg.
- Наполнить цилиндр (6) тестом.

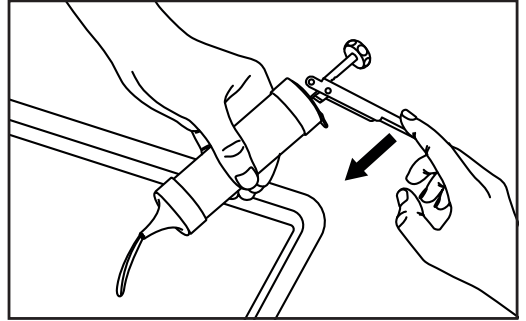
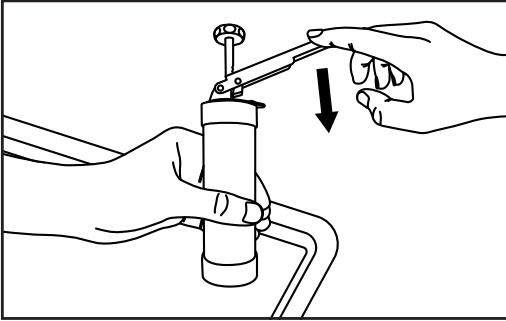


- Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (8) in den Verschlussring (7) ein. Achten Sie darauf, dass die Wölbung der Lochscheibe (8) nach außen zeigt.
- Insert the perforated disc (8) you choose into the closing ring (7). Make sure that the elevation in the perforated disc (8) faces outwards.
- Placez le disque perforé (8) choisi dans la bague de blocage (7). Veillez à ce que le bombement du disque perforé (8) soit tourné vers l'extérieur.
- Inserire la trafila (8) desiderata nell'anello di chiusura (7). Accertarsi che la parte concava della trafila (8) sia rivolta verso l'esterno.
- Inserte el disco perforado (8) deseado en el anillo de cierre (7). Asegúrese de que la curvatura del disco perforado (8) esté orientada hacia fuera.
- Plaats de gewenste matrijs (8) in de sluitring (7). Let erop dat de welving van de matrijs (8) naar buiten wijst.
- Вставить нужную решётку (8) в стопорное кольцо (7). Убедиться, что решётка (8) находится выпуклой стороной наружу.



- Schrauben Sie den Verschlussring (7) nun wieder auf den Zylinder (6).
- Screw the closing ring (7) onto the cylinder (6) again now.
- Revissez ensuite la bague de blocage (7) sur le cylindre (6).
- Riavvitare l'anello di chiusura (7) sul cilindro (6).
- Vuelva a enroscar el anillo de cierre (7) sobre el cilindro (6).
- Schroef de sluitring (7) nu weer op de cilinder (6).
- Снова привинтить стопорное кольцо (7) на цилиндр (6).

- Wählen Sie an dem Regler (4) die gewünschte Teigstärke. Achten Sie dabei auf den Markierungspfeil.
- Stufe 1 = Portionieren von einer kleineren Teigmenge möglich.
- Stufe 2 = Portionieren von einer größeren Teigmenge möglich.
- Choose the desired dough thickness on the regulator (4). Pay attention to the marking arrow.
- Stage 1 = small dough quantity portioning possible.
- Stage 2 = larger dough quantity portioning possible.
- Sélectionnez l'épaisseur de pâte souhaitée avec le bouton (4). Suivez la flèche de sélection.
- Niveau 1 = Possibilité de portions à partir d'une petite quantité de pâte.
- Niveau 2 = Possibilité de portions à partir d'une grande quantité de pâte.
- Selezionare sul regolatore (4) lo spessore desiderato per l'impasto. Fare attenzione alla freccia.
- Livello 1 = Possibilità di dividere in porzioni piccole quantità di impasto.
- Livello 2 = Possibilità di dividere in porzioni quantità di impasto abbondanti.
- A través del regulador, (4) seleccione el espesor de masa deseado. Preste atención a la flecha que marca la posición.
- Nivel 1 = Permite dosificar una menor cantidad de masa.
- Nivel 2 = Permite dosificar una mayor cantidad de masa.
- Kies aan de regelaar (4) de gewenste deegdikte. Let daarbij op de markeringspijl.
- Niveau 1 = portioneren van een kleine hoeveelheid deeg mogelijk.
- Niveau 2 = portioneren van een grotere hoeveelheid deeg mogelijk.
- Выбрать на регуляторе (4) желаемую толщину теста. Обратит внимание на стрелку маркировки.
- Уровень 1 = Возможно меньшее количество теста
- Уровень 2 = Возможно большее количество теста



- Stützen Sie die befüllte Gebäckpresse auf ein kaltes, eingefettetes Backblech und drücken Sie den Hebel (3) nach unten.
- Support the filled pastry press on a cold, greased baking tray and press the lever (3) downwards.
- Posez la presse à biscuits remplie sur une plaque de cuisson froide et graissée et poussez le levier (3) vers le bas.
- Appoggiare la Pressa per dolci su una teglia fredda e imburata, quindi premere la leva (3) verso il basso.
- Apoye la prensa para galletas sobre una bandeja de horno fría y engrasada y apriete la palanca (3) hacia abajo.
- Zet de gevulde gebakpers op een koude, met vet ingesmeerde bakplaat en druk de hefboom (3) naar beneden.
- Поставить заполненный пресс на холодный, смазанный маслом противень и нажать на рычаг (3) вниз.
- **BITTE BEACHTEN:** Haben Sie sich für eine der vier Spritztüllen (9) entschieden, halten Sie die Gebäckpresse etwas in Schräglage über dem Backblech und drücken Sie den Hebel (3) nach unten.
- **PLEASE NOTE:** If you have decided on one of the four piping nozzles (9), hold the pastry press in a somewhat slanted position over the baking tray and press the lever (3) downwards.
- **ATTENTION :** après avoir choisi l'un des quatre embouts (9), tenez la presse à biscuits légèrement inclinée sur la plaque de cuisson et poussez le levier (3) vers le bas.
- **ATTENZIONE:** se si sceglie di utilizzare uno dei quattro beccucci (9), tenere la pressa in posizione leggermente inclinata rispetto alla teglia e premere la leva (3) verso il basso.
- **NOTA IMPORTANTE:** Si usted se ha decidido por utilizar una de las cuatro boquillas pasteleras (9), mantenga la prensa para galletas ligeramente inclinada encima de la bandeja de horno y apriete la palanca (3) hacia abajo.
- **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** Hebt u voor één van de vier spuituiten (9) gekozen, dan houdt u de gebakpers een beetje schuin boven de bakplaat en drukt u de hefboom (3) naar beneden.
- **ВНИМАНИЕ:** После того, как вы определились с одной из четырех насадок (9), держите пресс немного в наклонном положении над противнем и нажмите на рычаг (3) вниз.



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

www.gefu.com/q5

GEFU[®]

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.GEFU.com