

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieser Gebäckpresse und Garnierspritze, mit der Sie ganz leicht Kekse und Cookies zaubern können. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Gebäckpresse und Garnierspritze optimal einsetzen können.


**Lieferumfang**

- Gebäckpresse
- 13 Schablonen
- 8 Tüllen
- Bedienungsanleitung

**Produktdaten**

Material	Edelstahl
Maße	33 x 26 x 8 cm
Gewicht	1.100 g

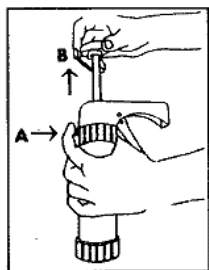
**Verwendung**



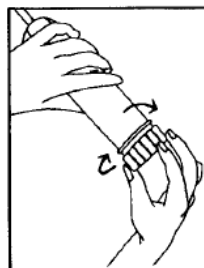
**HINWEIS:**  
Reinigen Sie Gebäckpresse und Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich wie in Reinigung und Pflege beschrieben.

**Gebäckpresse**

1. Öffnen Sie zunächst die Gebäckpresse, indem Sie die Entriegelungstaste drücken und den Kunststoff-Drehknopf nach oben ziehen.



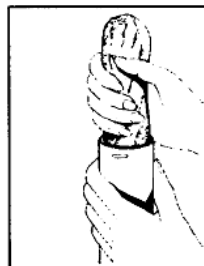
2. Lösen Sie dann den Ring im Boden der Gebäckpresse, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.



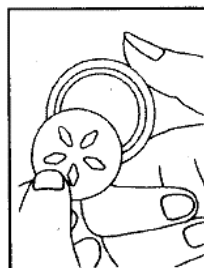
3. Formen Sie den Teig zu einer Rolle, den Sie in den Teigbehälter geben.



**HINWEIS:**  
Der Teig kann gegebenenfalls auch mit einem Esslöffel eingefüllt werden.



4. Setzen Sie dann die gewünschte Gebäckscheibe in den Ring ein und schrauben Sie den Ring im Boden der Gebäckpresse wieder fest.



5. Nehmen Sie die Gebäckpresse in eine Hand und stellen Sie sie senkrecht auf das Blech. Ziehen Sie den Hebel in Richtung Handgriff; der Teig wird dadurch durch die Gebäckscheibe gepresst und der geformte Teig wird durch den Ring im Boden der Gebäckpresse ausgegeben. Geben Sie diesen am besten direkt auf ein Backpapier (z.B. NX-8641) oder ein gefettetes Backblech. Lassen Sie den Hebel anschließend wieder los und wiederholen Sie den Vorgang bis der Teig aufgebraucht ist oder Sie die gewünschte Menge Gebäck hergestellt haben.



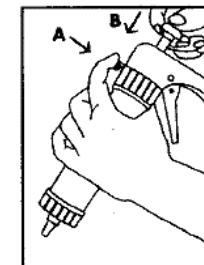
**HINWEIS:**  
Sollte der Teig nicht mehr richtig geformt herauskommen, stellen Sie Teig und Gebäckpresse in den Kühlschrank, bis der Teig wieder die richtige Konsistenz hat.

**Gebäck-/Teigspritze**

Um die Gebäckpresse als Gebäck- oder Teigspritze zu verwenden, folgen Sie zunächst den oben genannten Schritten 1. bis 3.

Setzen Sie dann anstelle einer Gebäckscheibe die gewünschte Spritztülle ein.

Um einen Zuckerguss gleichmäßig auszugeben, drücken Sie den Drehknopf langsam nach unten und drücken gleichzeitig die Entriegelungstaste.



**Reinigung und Pflege**

Lösen Sie zunächst den Teigbehälter vom Handgriff und den Ring im Boden der Gebäckpresse. Nehmen Sie die Gebäckscheibe bzw. Spritztülle aus dem Ring heraus. Die einzelnen Teile der Gebäckpresse können Sie von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.



### Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Anwendung.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

### Rezepte



#### HINWEIS:

In den Rezepten kann das Vanille-Extrakt durch andere Aroma-Mittel mit Vanille-Geschmack ersetzt werden, z.B. durch geriebene Vanille oder Backaroma.

#### Vanille-Gebäck

Zutaten (für ca. 3 Dutzend Kekse/Cookies):

- 1 Tasse (250 g) Butter (sie sollte Raumtemperatur haben)
- 1 Tasse (250 g) Zucker
- 1 großes Ei
- 2 ½ TL Vanille-Extrakt
- ½ TL Kardamom (gemahlen)
- ½ TL Salz
- 2 ½ Tassen (315 g) Mehl
- etwas Vanille-Zucker (wenn gewünscht)

#### Zubereitung:

1. Heizen Sie den Backofen (Ober-/Unterhitze) auf ca. 190°C vor.
2. Geben Sie die Butter in eine große Schüssel und verrühren Sie sie (am besten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe) mit dem Zucker.
3. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie es in die Schüssel; geben Sie auch den Vanille-Extrakt, den Kardamom und das Salz dazu und verrühren Sie die Zutaten.
4. Geben Sie dann das Mehl portionsweise hinzu und verrühren Sie die Zutaten gut miteinander.
5. Stellen Sie dann wie oben beschrieben das gewünschte Gebäck her. Geben Sie die Teiglinge auf ein Backblech.

6. Lassen Sie auf dem Backblech ca. 2,5 cm Abstand zwischen den einzelnen Teiglingen, da diese beim Backen aufgehen werden.
7. Backen Sie die Teiglinge ca. 10 Minuten bis sie goldbraun sind. Lassen Sie das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen.
8. Sie können das Gebäck noch mit Vanille-Zucker bestreuen, wenn Sie das wünschen. Sie können das Gebäck in einem luftdichten Behälter ca. 4 Tage lang aufbewahren.

#### Ingwer-Gebäck

Zutaten (für ca. 4 Dutzend Kekse/Cookies):

- 2 Tassen (315 g) Mehl
- 1 ½ TL Ingwer (gemahlen)
- 1 TL Zimt (gemahlen)
- ¼ TL Nelken (gemahlen)
- ¼ TL Salz
- 1 Tasse (250 g) Butter (sie sollte Raumtemperatur haben)
- ¾ Tasse (185 g) brauner Zucker
- 1 Msp Orangenschalenabrieb
- 1 Ei

#### Zubereitung:

1. Heizen Sie den Backofen (Ober-/Unterhitze) auf ca. 180°C vor.
2. Geben Sie das Mehl, den Ingwer, den Zimt, die Nelken und das Salz in eine Schüssel, mischen Sie die Zutaten kurz durch und stellen Sie die Schüssel beiseite.
3. Geben Sie die Butter, den braunen Zucker, den Orangenschalenabrieb und das Ei in eine große Schüssel und verrühren Sie die Zutaten (am besten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe).
4. Wechseln Sie dann zu einer geringeren Geschwindigkeit des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine und geben Sie die Mehl-Gewürz-Mischung aus der anderen Schüssel portionsweise in die große Schüssel.
5. Verrühren Sie alle Zutaten gut miteinander.
6. Stellen Sie dann wie oben beschrieben das gewünschte Gebäck her. Geben Sie die Teiglinge auf ein Backblech.
7. Lassen Sie auf dem Backblech ca. 4 cm Abstand zwischen den einzelnen Teiglingen, da diese beim Backen aufgehen werden.
8. Backen Sie die Teiglinge ca. 10 bis 12 Minuten bis sie fest geworden sind. Lassen Sie das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen.

9. Sie können das Gebäck noch mit Vanille-Zucker bestreuen, wenn Sie das wünschen.
10. Sie können das Gebäck in einem luftdichten Behälter ca. 5 Tage lang aufbewahren.

#### Schokolade-Pfefferminz-Gebäck

Zutaten (für ca. 4 Dutzend Kekse/Cookies):

- ¾ Tasse (185 g) Butter (sie sollte Raumtemperatur haben)
- ¾ Tasse (185 g) Zucker
- 1 Ei
- 1 ½ TL Vanille-Extrakt
- 1 ½ TL Pfefferminz-Extrakt
- ⅛ TL Salz
- ¼ Tasse (20 g) Kakao (ungesüßt)
- 1 ½ Tassen (235 g) Mehl

#### Zubereitung:

1. Heizen Sie den Backofen (Ober-/Unterhitze) auf ca. 190°C vor.
2. Geben Sie die Butter in eine große Schüssel und verrühren Sie sie (am besten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe) mit dem Zucker.
3. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie es in die Schüssel; geben Sie auch den Vanille-Extrakt, den Pfefferminz-Extrakt und das Salz dazu und verrühren Sie die Zutaten.
4. Geben Sie dann zunächst den Kakao und dann das Mehl portionsweise hinzu und verrühren Sie die Zutaten gut miteinander.
5. Stellen Sie dann wie oben beschrieben das gewünschte Gebäck her. Geben Sie die Teiglinge auf ein Backblech.
6. Lassen Sie auf dem Backblech ca. 2,5 cm Abstand zwischen den einzelnen Teiglingen, da diese beim Backen aufgehen werden.
7. Backen Sie die Teiglinge ca. 10 Minuten bis sie fest geworden sind. Lassen Sie das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen.
8. Sie können das Gebäck in einem luftdichten Behälter ca. 5 Tage lang aufbewahren.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce pistolet à pâtisserie professionnel. Préparez des biscuits et des gâteaux facilement et proprement. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.


**Contenu**

- Pistolet à pâtisserie
- 13 disques à biscuits
- 8 douilles
- Mode d'emploi

**Caractéristiques du produit**

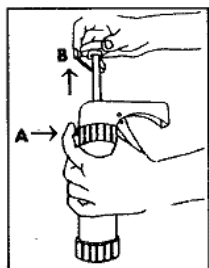
Matériaux	Acier inoxydable
Dimensions	33 x 26 x 8 cm
Poids	1 100 g

**Utilisation**

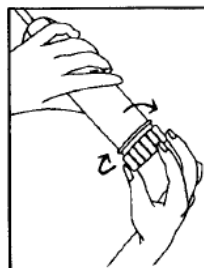
 **NOTE :**  
Avant la première utilisation, nettoyez le pistolet à pâtisserie comme décrit sous le paragraphe **Nettoyage et entretien**.

**Presse à biscuits**

1. Ouvrez le pistolet à pâtisserie en appuyant sur la touche de déverrouillage et en tirant le bouton rotatif en plastique vers le haut.



2. Retirez ensuite la bague située sur le bas du pistolet, en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3. Roulez la pâte et versez-la dans le réservoir de pâte.

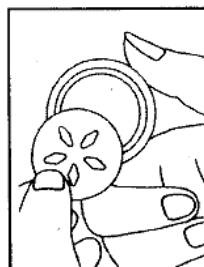


**NOTE :**

Si besoin, la pâte peut être versée au moyen d'une cuillère à soupe.



4. Placez le disque à biscuits de votre choix dans la bague et revissez cette dernière sur le bas du pistolet à pâtisserie. Vissez-la fermement.



5. Prenez le pistolet à pâtisserie dans une main et tenez-le verticalement au-dessus de la plaque. Appuyez sur la gâchette dans le sens du manche. La pâte est alors comprimée et passe au travers du disque à biscuits. La pâte moulée sort ensuite par la bague située en bas du pistolet. Vous pouvez verser la pâte directement sur du papier de cuisson (p. ex. NX8641) ou sur une plaque de cuisson graissée. Relâchez la gâchette et répétez ce procédé jusqu'à ce que la pâte soit totalement utilisée, ou jusqu'à ce que vous obteniez une quantité de gâteaux suffisante.

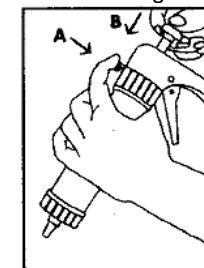


**NOTE :**

Si la pâte ne sort plus correctement moulée, placez le pistolet à pâtisserie et la pâte au réfrigérateur jusqu'à ce que cette dernière ait à nouveau la bonne consistance.

**Poche à douille**

Pour utiliser le pistolet à pâtisserie comme poche à douille, suivez les instructions 1 à 3 du paragraphe précédent. Remplacez le disque à biscuits par la douille de votre choix. Pour réaliser un glaçage régulier, appuyez doucement sur le bouton rotatif pour le faire descendre. Appuyez dans le même temps sur le bouton de déverrouillage.



**Nettoyage et entretien**

Séparez le réservoir de pâte du manche et retirez la bague située en bas du pistolet. Retirez le disque à biscuits ou la douille de la bague. Vous pouvez nettoyer les différents éléments du pistolet à la main ou les mettre au lave-vaisselle.



### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas l'appareil à une chaleur extrême.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

### Recettes



#### NOTE :

Dans ces recettes, vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par de l'arôme de vanille, par exemple de la vanille râpée ou de l'arôme artificiel.

#### Biscuits à la vanille

Ingrédients (env. 3 dizaines de gâteaux)  
250 g de beurre (ce dernier doit être à température ambiante)  
250 g de sucre  
1 gros œuf  
2 ½ cuillères à café d'extrait de vanille  
½ cuillère à café de cardamome (moulue)  
½ cuillère à café de sel  
315 g de farine  
1 pincée de sucre vanillé (facultatif)

#### Préparation :

1. Préchauffez votre four (conventionnel) à env. 190 °C.

2. Versez le beurre dans un grand récipient et mélangez-le au sucre. Vous pouvez utiliser un batteur-mixeur ou un robot de cuisine au niveau maximum.
3. Battez l'œuf et versez-le également dans le récipient. Ajoutez l'extrait de vanille, la cardamome et le sel. Mélangez les ingrédients.
4. Ajoutez la farine portion par portion, et mélangez bien tous les ingrédients.
5. Moulez ensuite les biscuits comme décrit ci-dessus. Versez les gâteaux sur une plaque de cuisson graissée.
6. Laissez un écart d'env. 2,5 cm entre chaque gâteau : ces derniers vont s'étaler à la cuisson.
7. Faites cuire les gâteaux pendant env. 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils dorent. Laissez les gâteaux refroidir sur une grille.
8. Vous pouvez saupoudrer les biscuits de sucre vanillé si vous le souhaitez. Vous pouvez conserver les biscuits dans un contenant étanche pendant 4 jours.

#### Biscuits au gingembre

Ingrédients (env. 4 dizaines de gâteaux)  
2 tasses (315 g) de farine  
1 ½ cuillère à café de gingembre (moulu)  
1 cuillère à café de cannelle (moulue)  
¼ cuillère à café de clous de girofle (moulus)  
¼ cuillère à café de sel  
250 g de beurre (ce dernier doit être à température ambiante)  
185 g de sucre brun  
1 pincée de zests d'orange  
1 œuf

#### Préparation :

1. Préchauffez votre four (conventionnel) à env. 180 °C.
2. Versez la farine, le gingembre, la cannelle, les clous de girofle et le sel dans un récipient. Mélangez rapidement les ingrédients et mettez le récipient de côté.
3. Versez le beurre, le sucre brun, les zests d'orange et l'œuf dans un grand récipient et mélangez-les bien. Vous pouvez utiliser un batteur-mixeur ou un robot de cuisine au niveau maximum.
4. Réduisez ensuite la vitesse du batteur-mixeur ou du robot de cuisine et versez le mélange de farine dans l'autre récipient, portion par portion.
5. Mélangez tous les ingrédients.
6. Moulez ensuite les biscuits comme décrit ci-dessus. Versez les gâteaux sur une plaque de cuisson graissée.
7. Laissez un écart d'env. 4 cm entre chaque gâteau : ces derniers vont s'étaler à la cuisson.

8. Faites cuire les gâteaux pendant env. 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils durcissent. Laissez les gâteaux refroidir sur une grille.
9. Vous pouvez saupoudrer les biscuits de sucre vanillé si vous le souhaitez.
10. Vous pouvez conserver les biscuits dans un contenant étanche pendant 5 jours.

#### Biscuits au chocolat et à la menthe poivrée

Ingrédients (env. 4 dizaines de gâteaux)  
185 g de beurre (ce dernier doit être à température ambiante)  
185 g de sucre  
1 œuf  
1 ½ cuillère à café d'extrait de vanille  
1 ½ cuillère à café d'extrait de menthe poivrée  
1 pincée de sel  
20 g de cacao (sans sucre)  
235 g de farine

#### Préparation :

1. Préchauffez votre four (conventionnel) à env. 190 °C.
2. Versez le beurre dans un grand récipient et mélangez-le au sucre. Vous pouvez utiliser un batteur-mixeur ou un robot de cuisine au niveau maximum.
3. Battez l'œuf et versez-le également dans le récipient. Ajoutez l'extrait de vanille, l'extrait de menthe poivrée et le sel. Mélangez les ingrédients.
4. Ajoutez le cacao et la farine portion par portion, et mélangez bien tous les ingrédients.
5. Moulez ensuite les biscuits comme décrit ci-dessus. Versez les gâteaux sur une plaque de cuisson graissée.
6. Laissez un écart d'env. 2,5 cm entre chaque gâteau : ces derniers vont s'étaler à la cuisson.
7. Faites cuire les gâteaux pendant env. 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils durcissent. Laissez les gâteaux refroidir sur une grille.
8. Vous pouvez conserver les biscuits dans un contenant étanche pendant 5 jours.



ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE  
+ NOTICES

