



» Cookie Wonder «

- D Elektrische Gebäckpresse
- GB Cookie press
- F Robot à pâtisserie
- NL Elektrische koekjespers
- E Prensa eléctrica de pastelería
- I Pressa per biscotti elettrica

Type CW 1220

Abbildung und Beschreibung / Figure / Afbeelding / Figura



D Beschreibung

- 1 Transparenter Teigbehälter
- 2 Gewinde
- 3 Klappbarer Griff
- 4 12 Gebäckformscheiben
- 5 Momentschalter (Pulsschalter)
- 6 Spritztüllenhalter und 2 Spritztüllen
- 7 Spritztüllenscheibe
- 8 Feststellring

F Description

- 1 Réservoir de pâte transparent
- 2 Filetage
- 3 Poignée repliable
- 4 12 disques de formes
- 5 Interrupteur à rupture brusque
- 6 Porte embout et 2 embouts
- 7 Disque d'embout
- 8 Anneau de serrage

E Descripción

- 1 Recipiente transparente para masa
- 2 Rosca
- 3 Manija abatible
- 4 12 discos de moldear galletas
- 5 Interruptor por pulsos
- 6 Soporte de boquilla y 2 boquillas
- 7 Disco para boquilla
- 8 Aro de sujeción

GB Description

- 1 Transparent dough container
- 2 Thread
- 3 Foldable handle
- 4 12 cookie forming discs
- 5 Momentary switch (pulse)
- 6 Garnishing spout holder and 2 garnishing spouts
- 7 Garnishing spout disc
- 8 Locker ring

NL Beschrijving

- 1 Transparante container voor het deeg
- 2 Schroefdraad
- 3 Opklapbare greep
- 4 12 koekjesvormpjes
- 5 Schakelaar
- 6 Spuitzak-houder en 2 spuitzakken
- 7 Spuitzak-schijf
- 8 Ring om vast te zetten

I Descrizione

- 1 Contenitore impasto trasparente
- 2 Asta filettata
- 3 Impugnatura ribaltabile
- 4 12 stampi per biscotti
- 5 Interruttore a impulsi (pulsante)
- 6 Supporto per bocchetta e 2 bocchette
- 7 Disco per bocchetta
- 8 Anello di fissaggio

Elektrische Gebäckpresse CW 1220 " Cookie Wonder " D

Inhalt

Abbildung und Beschreibung.....	2
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Lieferumfang.....	4
Montage des Gerätes.....	5
Vorbereitung und Tipps.....	5
Bedienung.....	6
Reinigung und Aufbewahrung.....	7
Technische Daten.....	8
Entsorgung.....	8
Garantie Hinweise.....	8

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit der Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung unbedingt zum späteren Nachschlagen auf. Bewahren Sie Garantiekarte, Kassenbon und nach Möglichkeit den Verpackungskarton auf! Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Formen von Gebäck und zum Garnieren von Torten etc. Das Gerät ist für den privaten Gebrauch, nicht für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.

Um Schäden am Gerät, unsachgemäßen Gebrauch oder Gefahr durch Verletzung vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Sicherheitshinweise und die Anleitung zur Bedienung dieses Gerätes.

Allgemeine Sicherheitshinweise:

Das Gerät soll ausschließlich gemäß dieser Anleitung verwendet werden. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.



• **Vorsicht! Das Gerät nicht verwenden wenn:**

- es heruntergefallen ist und/oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder dem Netzkabel hat.
- es Funktionsstörungen aufweist.

- Ein beschädigtes Kabel darf nur von einem Fachmann ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.

Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann(*)

(*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

- **Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug!** Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
 - Gefahr durch heiße Geräteteile
 - und während des Betriebes entweichende heiße Luft.
 - Gefahr durch elektrischen Strom.

- Um Kinder und Personen, die nicht in der Lage sind ein elektrisches Gerät sicher zu bedienen, vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie diese das Gerät niemals ohne Aufsicht bedienen. Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für kleine Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Stromschlaggefahr!** Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Waschbeckens oder Badewanne, damit es nicht hineinfallen kann.
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
 - Stellen oder legen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- **Ziehen Sie den Netzstecker,**
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - bevor Sie das Gerät reinigen,
 - wenn während des Betriebes Störungen auftreten.
- Um den Netzstecker auszustechen, immer am Stecker, nicht am Kabel anfassen um Schäden am Kabel zu vermeiden. Gerät niemals am elektrischen Kabel tragen. Kabel nicht knicken. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das elektrische Kabel nicht beschädigt ist.
- Bei Beschädigung des Kabels oder des Gerätes darf dieses keinesfalls benutzt werden.
- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie, falls nötig ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Das Kabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Das Kabel darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit Kontakt haben.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.
- Nach jeder Benutzung lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.

Lieferumfang

- Elektrische Gebäckpresse
- 12 Gebäckformscheiben
- 1 Feststellring
- 1 Spritzüllenscheibe
- 1 Spritzüllenthalter
- 2 Spritztüllen
- Bedienungsanleitung

Montage des Gerätes

- Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
- Wischen Sie das Gerät und alle Teile vor Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch ab um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Lassen Sie sie komplett trocknen bevor Sie das Gerät benutzen.
- Um den transparenten Teigbehälter abzunehmen, drehen Sie ihn in Richtung Pfeil-Symbol. Achtung: Wenn der Teigbehälter abgenommen ist, liegt die Antriebsscheibe mit Gewinde nur noch locker im Gerät und lässt sich leicht - etwa zur Reinigung - abnehmen. (sehen Sie zur Montage die Abbildungen 1-4 im Folgenden).
- Um den Teigbehälter wieder anzubringen, setzen Sie ihn passend wieder auf. Beachten Sie hierzu: Auf der Antriebsscheibe befinden sich Führungsschlitze für die beiden Führungsnuten am Teigbehälter. Die beiden Führungsnuten müssen genau in die Führungsschlitze eingepasst werden. Erst dann kann der Teigbehälter durch leichte Drehung in Richtung Lock-Symbol (siehe Gehäuserückseite) wieder angebracht werden. Achten Sie darauf, ihn bis zum Anschlag festzudrehen.

Abbildung 1 und 2

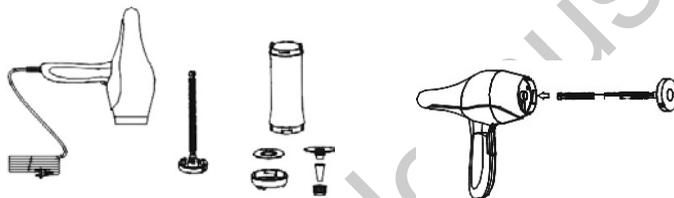
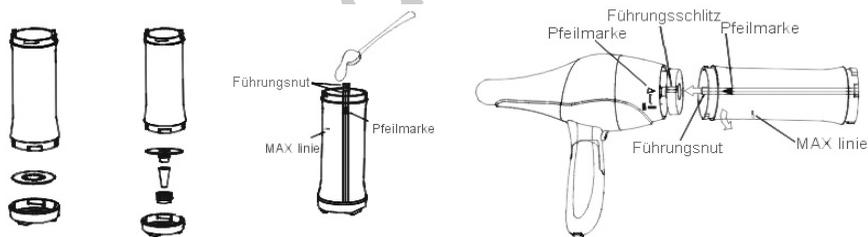


Abbildung 3 und 4



Vorbereitung und Tipps

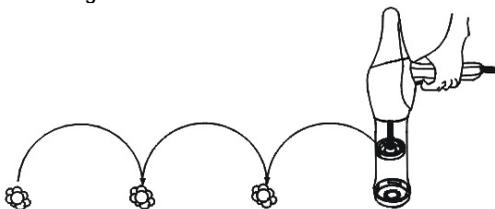
- ⚡ **Achtung! Stromschlaggefahr! Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.**
- Stellen Sie zuerst einen geeigneten Teig für die Verwendung in Gebäckpressen her. Verwenden Sie dazu Rezeptquellen für Gebäckpressen bzw. Spritzgebäck. Der Teig darf nicht zu schwer und nicht zu fest sein, damit das Gerät nicht überlastet wird. Die Konsistenz soll auch nicht zu flüssig sein, sonst zerläuft der Teig. Halten Sie sich an die Rezeptvorgaben Ihrer Quellen für Spritzgebäck.

- Benutzen Sie ein gefettetes oder antihaftbeschichtetes Blech oder verwenden Sie Backpapier damit der Teig nicht anklebt.
- Sollte der Teig zu weich oder zu klebrig sein, fügen Sie etwas mehr Mehl hinzu und mischen Sie ihn erneut, oder kühlen Sie ihn für etwa 15 Minuten, bevor Sie ihn benutzen. Sollte der Teig zu fest sein, fügen Sie etwas Eigelb, Ei oder Milch hinzu und mischen Sie ihn erneut gut durch.
- Nach dem Füllen des Teigbehälters sofort mit der Gebäckherstellung beginnen.
- Wenn Sie das Gebäck verzieren möchten, der Teig aber nicht genug haftet, bestreichen Sie die zu verzierende Stelle mit einem Backpinsel mit ein wenig Eigelb.
- Die Anzahl von Gebäck die mit einer Teigbehälterfüllung erzeugt werden kann ist unterschiedlich, da sie abhängig von der Dicke und Form des Gebäcks ist.

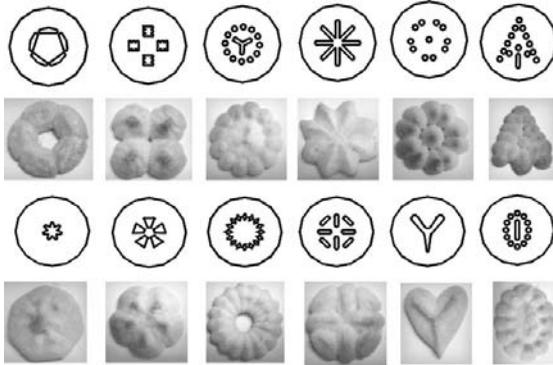
Bedienung

- Befüllen Sie zuerst den Teigbehälter und montieren Sie dann die Gebäckpresse nach den Montageanweisungen (siehe „Montage des Gerätes“).
- **Hinweis:** Der Teigbehälter muss zum Füllen abgenommen werden (siehe „Montage“). Wenn Sie ihn befüllen während der Teigbehälter am Gerät angebracht ist (Teigbehälter nach obenweisend) könnte Teig, Fett oder Feuchtigkeit in das Geräteinnere gelangen. Dies kann Schaden verursachen.
- Nehmen Sie den Feststellring vom Teigbehälter ab (siehe „Montage“). Füllen Sie Teig in den Teigbehälter. Bringen Sie den Feststellring mit der gewünschten Gebäckformscheibe und dann den gefüllten Teigbehälter wieder am Gerät an.
- Um Eindringen von Teig in die Motoreinheit zu vermeiden, füllen Sie nie mehr Teig ein, als bis zur Max.-Linie.
- Netzstecker an eine 230 V Steckdose anschließen.
- Gebäckpresse senkrecht und nahe über das Backblech halten. Betätigen Sie den Momentschalter. Die Antriebsscheibe dreht sich nun langsam nach vorne und schiebt dadurch den Teig durch die Scheibe oder Düse.
- Lassen Sie zwischen den einzelnen Gebäckstücken ein wenig Abstand, denn das Gebäck wird beim Backvorgang etwas aufgehen (siehe Abbildung 5).
- Heben Sie die Gebäckpresse danach etwas an und lassen Sie den Momentschalter los.
- Bewegen Sie die Gebäckpresse ein Stück weiter und wiederholen Sie den Vorgang. Mit ein wenig Übung wird die Bedienung immer leichter.
- Backen Sie das Gebäck bei der Hitzestufe und Backzeit die Ihr Rezept vorschreibt (Richtwert 180° ca. 10 -15 Minuten). **Vorsicht: Hitze!** Entnehmen Sie das Gebäck mit einem Ofenhandschuh und lassen es abkühlen.

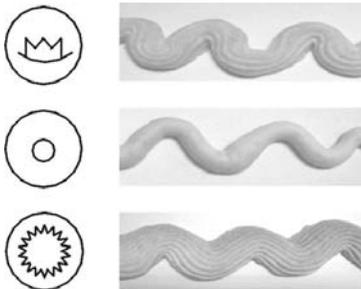
Abbildung 5



Gebäckscheiben und Gebäckformen



Formen der Teig- oder Cremedüsen (Spritztüllen) zum Garnieren oder für Schnittgebäck



Reinigung und Aufbewahrung



Vorsicht Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung stets Netzstecker ziehen. Achten Sie darauf, dass Kabel, Motoreinheit und Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen etwas abkühlen.
- Entfernen Sie die abnehmbaren Teile zur Reinigung wie unter „Montage des Gerätes“ beschrieben.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel.
- Die abnehmbaren Teile wie Teigbehälter, Gebäckformscheiben, Spritztüllen, Feststellring, Gewinde etc. können in warmer Spülmittellösung oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Danach gut trocknen lassen. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung wieder zusammen.

- Wischen Sie das Gerät außen bei Bedarf nur mit einem weichen Tuch ab.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Platz. Achten Sie darauf das Gerät nicht in der Nähe der Heizung aufzubewahren, damit es nicht beschädigt wird.

Technische Daten

230V - 50Hz, 28 W, Schutzklasse II

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE Richtlinien.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Das Symbol (Mülltonne mit Kreuz) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Antworten auf Fragen zur Entsorgung erteilt Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.



Garantie Hinweise

Wir bitten im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden.

Bei Fragen können Sie sich an unseren Kundendienst wenden:

PRODOMUS Vertriebsgesellschaft mbH
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Bitte schicken Sie KEINE Geräte unaufgefordert bzw. unfrei als Päckchen.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahn-

- bürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die vom Hersteller dazu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat.

Technische Änderungen vorbehalten

Version 07 / 2007

Prodomus

Contents

Description with figure.....	2
Important safeguards.....	10
Scope of delivery.....	11
Mounting.....	12
Preparing and tips.....	12
Use of the cookie press	13
Cleaning and storing.....	14
Disposal.....	14
Technical data.....	14
Warranty claims.....	15

Important safeguards

Please read this instruction manual carefully before use and keep in a safe place for future reference. If you give the appliance to another person, also supply them with the instruction for use

Intended use: This appliance is suited for forming cookies. Only use the appliance for domestic purpose - the appliance is not suited for commercial use. Only use the appliance in the way indicated in these instructions. To avoid damage or danger by improper use, these users instructions should be followed carefully.

General safety instructions:



- **Caution! Do not operate any appliance if:**
 - power cord is damaged
 - in case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner. Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*)competent qualified electrician to check and repair it.
 - Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) to avoid any danger caused by electric current.
 (*)Competent qualified electrician : after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.
 - **An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. Small children are not aware of the danger that can be caused by electrical appliances. Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
 - Danger caused by hot parts of the appliance and exhausting hot air or steam
-  - Danger caused by electric current (electric shock, short circuit, fire danger)
- Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who can not handle electric appliances properly.

- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous -danger of suffocation!



- **Caution risk of electrical shock!** Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids:
 - never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for anyreason whatsoever
 - the cord should never get wet or get in contact with moisture or humid objects.
 - never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
 - never touch the appliance with wet hands or standing on wet ground
 - never place the appliance on wet ground
 - never use the appliance outdoors
- **Unplug the appliance**
 - when the appliance is not in use
 - before cleaning accessories or the appliance
 - when malfunctioning during use
- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. This can avoid accidents of falling down and risk of burning by hot water.
- Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be used any more.
- Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (230 V ~AC).
- Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it to avoid accidents.
- Take care that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- the appliance.
- Additional protection may be obtained by fitting a residual current device that must not exceed 30 mA (IF < 30mA.) into your home installation. Please consult a qualified electrician.

<h3>Scope of delivery</h3>

- Cookie press
- 12 cookie forming discs
- 1 Locker ring
- 1 garnishing spout disc
- 1 Garnishing spout holder
- 2 Garnishing spouts
- Instructions for use

Mounting

- Remove all packaging material such as carton, foil etc.
- Wipe the unit and all parts with a slightly damp cloth to remove production residues. Let dry all completely before use.
- To remove the transparent dough container turn it to the arrow mark. Attention: Wenn dough container is removed the driving disc with its thread will be freewheeling and can be removed easily, e.g. for cleaning (see figures 1-4 as follows).
- To fix the dough container again, ensure to fix it exact in position. On the driving disc are two slots for the two “noses” of the dough container. This noses must be inserted exactly into the slots. Only then the dough container can be fixed again by turning it slightly to the lock mark. Ensure that it is firmly fixed.

Figure 1 and 2

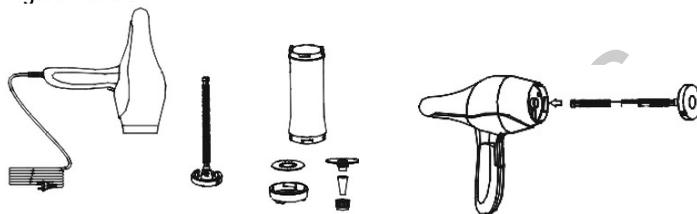
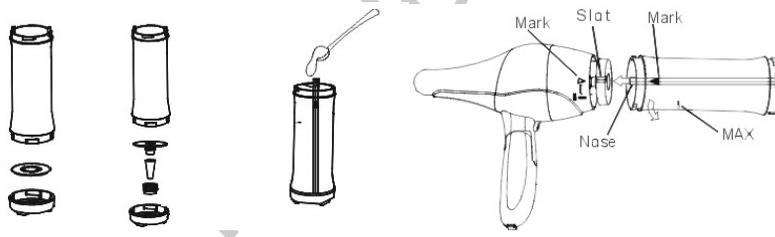


Figure 3 and 4



Preparing and tips

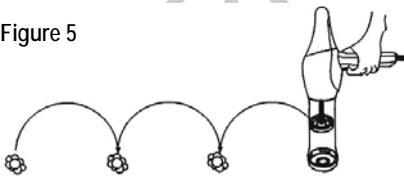
- First prepare the dough, suited for the cookie press. Use common recipes. The mixture should not be too dry or compact because this can cause overloading and overheating of the appliance. The consistency should also be not too fluid, to avoid diverging cookies. Abide by the recipes for cookie press.
- **Note:** To fill the dough container it must be removed from the appliance. If you fill it while fixed at the appliance (dough container in upright position) dough, grease or humidity can intrude into the inner appliance and cause damage.
- Turn of the locker ring from the dough container (see “Mounting”). Fill some tablespoons of dough and insert your favourite cookie forming disc into the locker ring. Fix the locker ring to the dough container. Then fix the dough container to the appliance. Now the appliance is ready to start.

- **Tip:** To avoid intrusion of humidity, grease, dough into the inner appliance do not fill more than to the MAX mark. After Loading the dough container wipe it with a soft cloth or tissue to remove grease or dough residues from the surface.
- Use a baking tray slightly greased or use baking paper to avoid sticking cookies. If you use dough that has been cooled overnight, it could be too heavy and strong for using it with the appliance. Use fresh made dough.
- If the dough is too weak or too sticky, put some more flour and mix the dough well again. You also can cool the dough for 15 Minutes before use in this case. If the dough is too compact put some egg yolk, egg or some milk and mix the dough well again.
- Tip: Adding some fine sugar or sugar powder can help to make the dough weak and sticky.
- After filling the dough container, fix it to the appliance again and immediately begin with cookie creation.
- If you like to decorate the cookies but the dough is not sticky enough, you can apply some egg yolk to the cookie in order to make it sticky.
- The number of cookies to create with one loading can vary, it depends on the consistency of the dough and the thickness and shape of cookies.

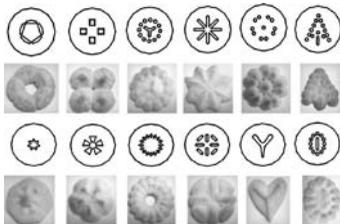
Use of the cookie press

- Fill the dough and mount the appliance as described in chapter „Mounting“. Then plug in.
- Hold the appliance in upright position, with the spout close to the baking tray. Press the pulse switch. The driving disc will move slowly forward and will press the dough throughout the spout. After a few seconds the cookie is created, then release the pulse switch. Keep a little distance to create the next cookie, because the cookies will increase during the baking process. Move the cookie press a little further and press the pulse switch again to create the next cookie. See figure 5. Creating cookies needs a little practice, after a while it will get perfectly easy. Continue the procedure to fill the baking tray.
- For baking use the temperature and time indicated in your recipe to bake the cookies (standard value: 180°C, 10 - 15 minutes).
- **Caution heat development!** When ready, use oven cloth to take the cookies out and let the cookies cool down.

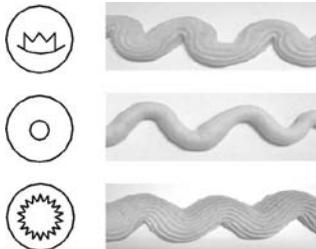
Figure 5



Cookie forming discs and cookie shapes



Forms of the dough / creme spouts for garnishing or for sliced cookies



Cleaning and storing



Caution danger of electric shock! Before cleaning make sure that the unit is unplugged. Do not immerse in water. The connector parts must not get wet. Contact of electrical parts with moisture cause short circuit and damage.

- Let the appliance cool down a bit, before cleaning and storing it.
- To avoid stick dried dough residues, always clean directly after use.
- Remove all removable parts as described in "Mounting".
- To avoid damage and scratches on the plastic surface never use sharp edged or metallic objects or sharp cleaning solvents to clean.
- The removable parts can be cleaned in warm water with a few drops of dishwashing liquid. Then let it dry completely.
- Store the appliance in a dry place which is not reachable for small children.
- Never store it near a heating element, plastic parts could melt.

Disposal

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin) on the packing is indicating it. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronical Equipment Directive)



Technical data

230V - 50Hz 28 W

The unit is tested according to GS and is built to CE-regulations.

Warranty Claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance add to your dealer, information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.

We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 07 / 2007