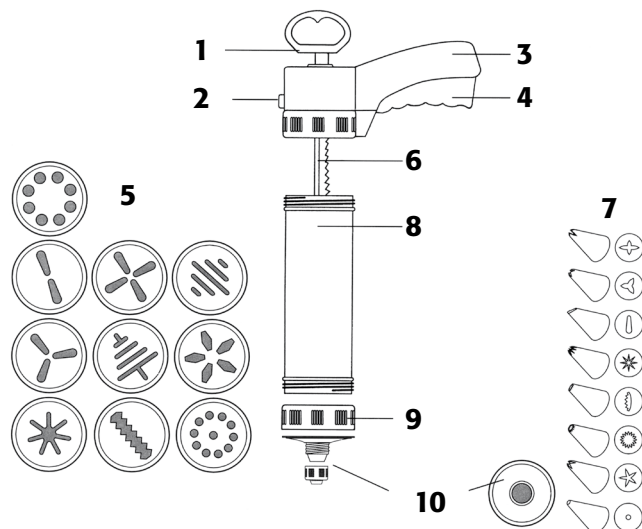


Please read the entire instruction manual before using and save it for future use.

## Product Description

Cookie Gun with accessories  
Tin plate holder with plastic handle.  
Comes with 10 cookie patterns and 8 nozzles.

## Cookie Gun's parts

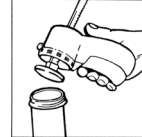
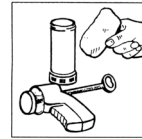
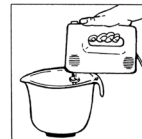
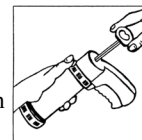
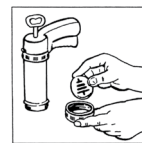


1. The draw-handle for feeder rod
2. Locking button
3. Handle
4. Trigger
5. Cookie pattern mould (10 pcs)
6. Feeder rod
7. Cookie pattern mould (8 pcs)
8. Holder
9. Fixing ring
10. Nozzle holder

## Use

### Making Cookies

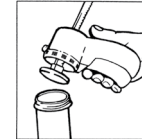
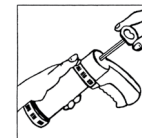
1. Unscrew the fixing ring (9) by carefully twisting it anticlockwise and pull it straight out. Then put in one of the 10 patterned discs (5) in the bottom of the fixing ring. Make sure to twist the discs in the right direction so the dough is cut properly. Screw the fixing ring back on the holder (8) by twisting it clockwise until it sits firmly.
2. Push in lock button (2) and pull the feeder bar the whole way out. Unscrew the holder (8) from the handle (3) by twisting it a quarter turn anticlockwise.
3. Prepare a dough which is firm and smooth. A dough which is too hard is difficult to press through the patterned discs.
4. Place the dough in the fridge for 30 minutes before it is to be used in the cookie gun. This will make it firm and smooth. Then roll the dough into the shape of a sausage suitable for fitting the cookie gun's holder.
5. Screw the holder back on the handle. Push in the lock button (2) and push the draw-handle (1) slowly inward until you feel that you have met the dough.
6. Move the cookie gun over the baking sheet and push the trigger (4) once or several times to press out the contents into a cookie. Release the trigger and push it in again for a new cookie. Continue until the content is finished and fill with more if needed.



**Remarks.** If the dough doesn't come out, or if the lock button does not return to its position after pushing the trigger, this could mean that the dough might be too hard. Knead the dough and try again.

## Decoration

1. Unscrew the fixing ring (9) by carefully twisting it anticlockwise and pull it straight out.
2. Put the desired nozzle (7) in the nozzle holder and then place the nozzle holder in the fixing ring. Screw the fixing ring back on the holder (8) by twisting it clockwise until it sits firmly in place.
3. Push in lock button (2) and pull the feeder bar the whole way out. Unscrew the holder (8) from the handle (3) by twisting (8) it a quarter turn anticlockwise.
4. Fill the holder with whipped cream and screw the holder back on the handle. Push in the lock button (2) and slowly push the draw-handle inward until the cream shows itself in the nozzle.
5. Aim the nozzle toward the surface which is to be decorated and push the trigger once or several times to decorate.



## Cleaning

Take apart the cookie gun and wash its parts in warm water with dish detergent after using. Never was in dishwasher!

## Disposal

Follow local ordinances when disposing of this product. If you are unsure about how to dispose of this product contact your municipality.

## Specifications

Length: 26 cm

# Kaksprits, metall Artikelnummer: 34-1500 • Modell: 1311B

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk.

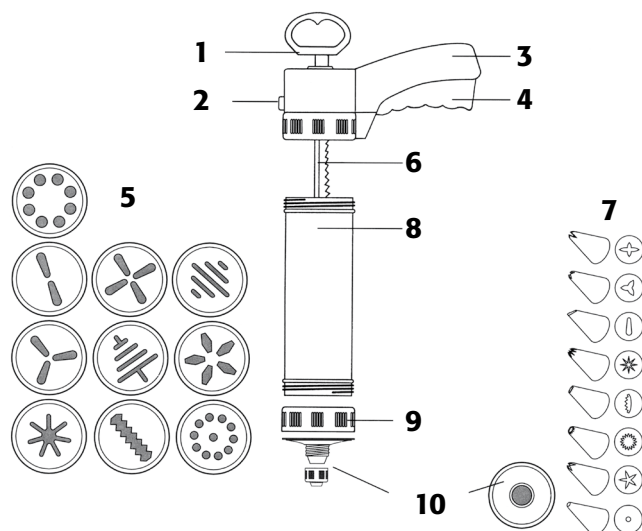
## Produktbeskrivning

Kaksprits med tillbehör.

Behållare i bleckplåt med handtag i plast.

Levereras med 10 st. kakmönster och 8 st. spritsar.

## Kakspritsens delar



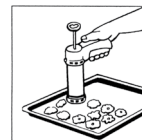
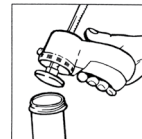
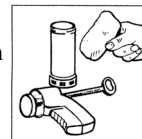
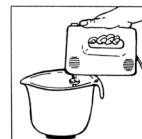
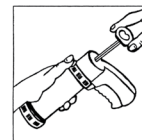
1. Draghandtag för matarstäng
2. Låsknapp
3. Handtag
4. Avtryckare
5. Kakmönster (10 st.)
6. Matarstäng
7. Spritsmunstycken (8 st.)
8. Behållare
9. Fixeringsring
10. Spritshållare

## Användning

### Göra kakor

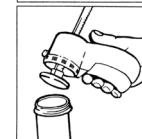
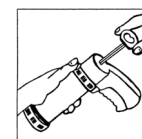
1. Skruva av fixeringsringen (9) genom att vrida den försiktigt motsols och drag rätt ut. Sätt sedan i någon av de 10 mönsterskivorna (5) i fixeringsringens botten. Se till att vända skivorna åt rätt håll så att degen klipps av ordentligt. Skruva tillbaka fixeringsringen på behållaren (8) genom att vrida den medsols tills den sitter stadigt.
2. Tryck in låsknappen (2) och drag ut matarstäng (1) hela vägen ut. Skruva loss behållaren (8) från handtaget (3) genom att vrida den motsols ett kvarts varv.
3. Bered degen till en fast och fin form. En för hård deg blir svår att pressa ut genom mönsterskivorna.
4. Placera degen i kylen i ca 30 minuter innan den används i kakspritsen, detta för att få en fast och fin form. Rulla sedan ihop degen till en korv lagom för att passa i kakspritsens behållare.
5. Skruva tillbaka behållaren på handtaget. Tryck in låsknappen (2) och skjut draghandtaget (1) sakta inåt tills du känner att degen tar emot.
6. För kakspritsen över bakplåten och tryck in avtryckaren (4) en eller flera gånger för att pressa ut innehållet till en kaka. Släpp avtryckaren och tryck in den igen för en ny kaka. Fortsätt så tills innehållet är slut och fyll på med mer deg om så behövs.

**Anm.** Om ingen deg kommer ut eller om låsknappen inte återgår till sin position efter tryck på avtryckaren kan degen vara för hård. Bearbeta degen och försök igen.



## Dekorering

1. Skruva av fixeringsringen (9) genom att vrida den försiktigt motsols och drag rätt ut.
2. Sätt önskat munstycke (7) i spritshållaren (10) och placera sedan spritshållaren i fixeringsringen. Skruva tillbaka fixeringsringen på behållaren (8) genom att vrida den medsols tills den sitter stadigt.
3. Tryck in låsknappen (2) och drag ut matarstäng (1) hela vägen ut. Skruva loss behållaren (8) från handtaget (3) genom att vrida den motsols ett kvarts varv.
4. Fyll behållaren med vispad grädde och skruva tillbaka behållaren på handtaget. Tryck in låsknappen (2) och skjut draghandtaget (1) sakta inåt tills grädden visar sig i munstycket.
5. Rikta munstycket mot ytan som ska dekoreras och tryck in avtryckaren en eller flera gånger för att dekorera.



## Rengöring

Ta isär kakspritsen olika delar och diska i varmt vatten och diskmedel direkt efter användning. Diska den aldrig i diskmaskin!

## Avfallshantering

När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter. Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.

## Specifikationer

Längd: 26 cm

# Kakesprøyte, metall Artikkelnummer: 34-1500 • Modell: 1311B

Les igjennom hele bruksanvisningen grundig og ta vare på den til senere bruk.

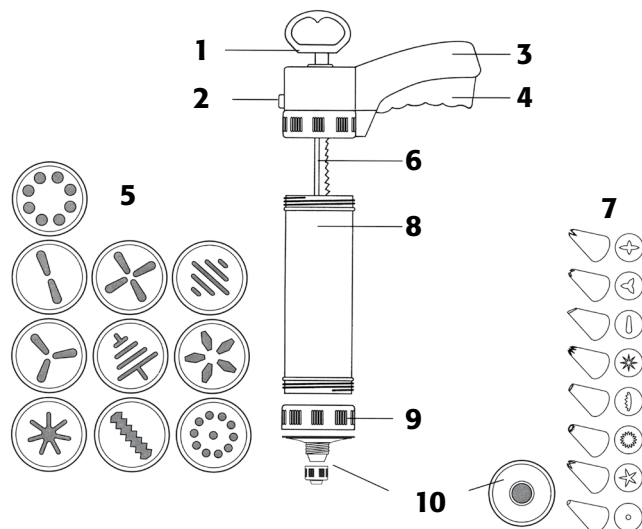
## Produktbeskrivelse

Kakesprøyte med tilbehør.

Beholder i metall med håndtak i plast.

Leveres med 10 stk. maler i skiveform og 8 stk. maler/spisser.

## Kakesprøytens deler



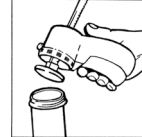
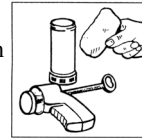
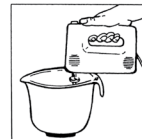
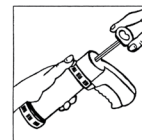
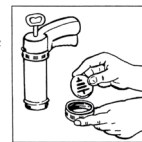
1. Dra håndtak for matestang
2. Låseknapp
3. Håndtak
4. Avtrekker
5. Skivemaler (10 stk.)
6. Matestang
7. Munnstykker (8 stk.)
8. Beholder
9. Festering
10. Munnstykkeholder

## Bruk

### Lage kaker

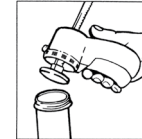
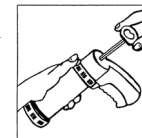
1. Skru av festeringen (9) ved å vri den forsiktig motsols og dra rett ut. Sett deretter en av de 10 skivemalene (5) i bunnen på festeringens. Påse at skivene blir satt i riktig vei slik at deigen klippes riktig. Skru tilbake festeringen ved å vri den medsols til den sitter godt fast.
2. Trykk låseknappen (2) inn og dra matestangen (1) helt ut. Skru løs beholderen (8) fra håndtaket (3) ved å vri den motsols en kvart omdreining.
3. Bearbeid deigen til den har en fast og fin form. Dersom den blir for hard blir det vanskelig å presse den ut gjennom malen.
4. Plasser deigen i kjøleskapet i ca. 30 minutter før den brukes i kakesprøyten. Dette for å få en fast og fin form. Rull deretter sammen deigen til en pølse slik at den passer i kakesprøytens beholder.
5. Skru beholderen tilbake på håndtaket. Trykk inn låseknappen (2) og skyv dra håndtaket (1) sakte innover til du kjenner at deigen tar imot.
6. Før kakesprøyten over stekeplaten og trykk inn avtrekkeren (4) en eller flere ganger for å presse innholdet ut til en kake. Slipp avtrekkeren og trykk den inn igjen for å lage en ny kake. Fortsett slik til det er slutt på innholdet. Fyll på med mer deig hvis du ønsker det.

**Anm.** Dersom det ikke kommer noe deig ut eller hvis låseknappen ikke går tilbake til sin posisjon etter trykk på avtrekkeren, kan deigen være for hard. Bearbeid deigen og forsøk igjen.



## Dekorering

1. Skru av festeringen (9) ved å vri den forsiktig motsols og dra rett ut.
2. Sett ønsket munnstykke (7) i spissholderen (10), og plasser deretter spissholderen i festeringen. Skru tilbake festeringen ved å vri den medsols til den sitter godt fast.
3. Trykk låseknappen (2) inn og dra matestangen (1) helt ut. Skru løs beholderen (8) fra håndtaket (3) ved å vri den motsols en kvart omdreining.
4. Fyll beholderen med fløtekrem og skru beholderen tilbake på håndtaket. Trykk inn låseknappen (2) og skyv dra håndtaket (1) sakte innover til kremen viser seg i munnstykket.
5. Rett munnstykket mot overflaten som skal dekores og trykk inn avtrekkeren en eller flere ganger for å dekorere.



## Rengjøring

Demonter kakesprøytens forskjellige deler og vask dem i varmt vann med vaskemiddel i, straks etter bruk. Må ikke vaskes i vaskemaskin!

## Avfallshåndtering

Når du skal kvitte deg med produktet, skal dette skje i henhold til lokale forskrifter. Er du usikker på hvordan du går fram, ta kontakt med lokale myndigheter.

## Spesifikasjoner

Lengde: 26 cm

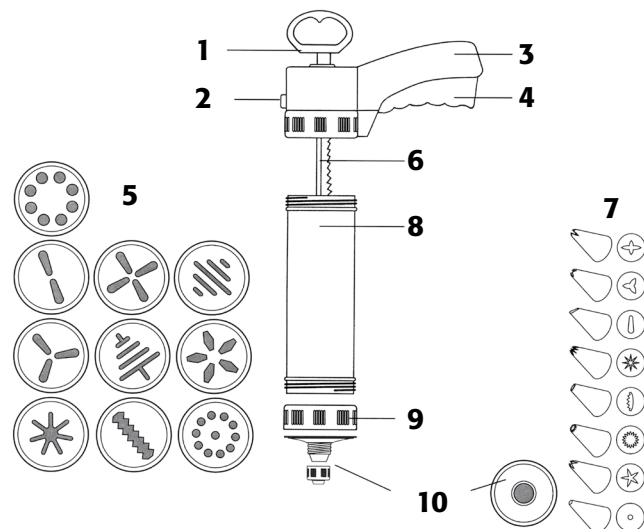
# Pursotin, metallia Tuotenumero: 34-1500 • Malli: 1311B

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten.

## Tuotekuvaus

Pursotin ja tarvikkeet  
Läkipeltisäiliö, muovinen kahva.  
Mukana 10 kuviolevyä ja 8 suutinta

## Pursottimen osat



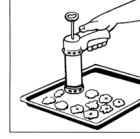
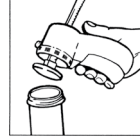
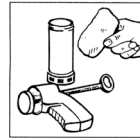
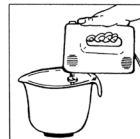
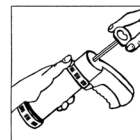
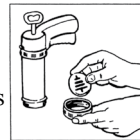
1. Syöttövivun vetokahva
2. Lukituspainike
3. Kahva
4. Liipaisin
5. Kuviolevyt (10 kpl)
6. Syöttövipu
7. Suuttimet (8 kpl)
8. Säiliö
9. Kiinnitysrenkas
10. Suutinpidike

## Käyttö

### Pikkuleipien valmistaminen

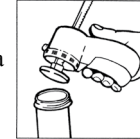
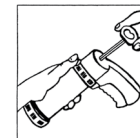
1. Ruuvaa kiinnitysrenkas (9) irti varovasti kiertämällä sitä vastapäivään. Vedä suoraan ulos. Aseta yksi kuviolevyistä (5) kiinnitysrenkaan pohjalle. Varmista, että levy on oikein päin, jotta taikina katkeaa kunnolla. Ruuvaa kiinnitysrenkas takaisin säiliöön (8) kiertämällä myötäpäivään, kunnes se on lujasti kiinni.
2. Paina lukituspainike (2) pohjaan ja vedä syöttökahva kokonaan ulos. Irrota säiliö (8) kahvasta (3) kiertämällä neljänneskiertos vastapäivään.
3. Muokkaa taikina kiinteäksi ja tasaiseksi. Pursottaminen vaikeutuu, jos taikina on liian kova.
4. Anna taikinan kovettua jääkaapissa n. 30 min ennen pursottamista. Tällöin taikinaa on helppo käsitellä. Leivo taikina pursottimen säiliöön sopivaksi tangoksi.
5. Ruuvaa säiliö takaisin kahvaan. Paina lukituspainiketta (2) ja työnnä vetokahva (1) sisään, kunnes se koskettaa taikinaa.
6. Pursota taikinasta pikkuleipiä pellille painamalla liipaisimesta (4) kerran tai useamman kerran. Päästä liipaisin. Pursota seuraava pikkuleipä samalla tavalla. Jatka, kunnes säiliö on tyhjä. Täytä säiliö tarvittaessa uudelleen.

**Huom.!** Taikina on liian kovaa, jos pursottimesta ei tule taikinaa tai jos lukituspainike ei palaudu ennalleen. Muokkaa taikinaa ja yritä uudelleen.



## Koristelu

1. Ruuvaa kiinnitysrenkas (9) irti varovasti kääntämällä sitä vastapäivään. Vedä suoraan ulos.
2. Aseta valitsemasi suutin (7) suutinpidikkeeseen (10) ja asenna suutinpidike kiinnitysrenkaaseen. Ruuvaa kiinnitysrenkas takaisin säiliöön (8) kääntämällä myötäpäivään, kunnes se on lujasti kiinni.
3. Paina lukituspainike (2) pohjaan ja vedä syöttökahva kokonaan ulos. Irrota säiliö (8) kahvasta (3) kiertämällä neljänneskiertos vastapäivään.
4. Täytä säiliö vatkatulla kuohukermalla ja kiinnitä säiliö kahvaan. Paina lukituspainiketta (2) ja työnnä vetokahva (1) sisään, kunnes kerma näkyy suuttimen reiässä.
5. Kohdista suutin koristeltavan kakun pinnalle ja pursota kerma painamalla liipaisimesta kerran tai useamman kerran.



## Puhdistus

Irrota pursottimen osat toisistaan ja tiskaa lämpimällä vedellä ja tiskiaineella heti käytön jälkeen. Pursotinta ei saa laittaa tiskikoneeseen!

## Kierrätys

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Ota yhteys kuntasi jäteneuvontaan, mikäli olet epävarma.

## Tekniset tiedot

Pituus 26 cm