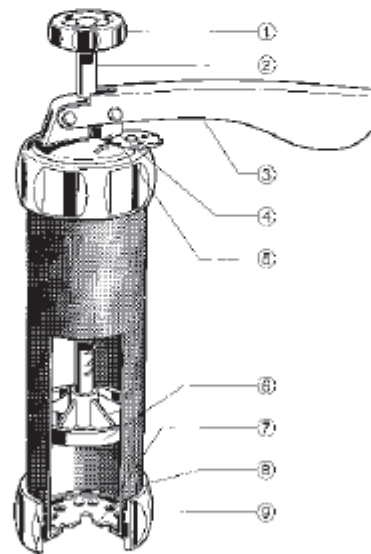


Gebrauchsanweisung
Directions for use
Mode d'emploi



Beschreibung / Description / Schéma descriptif

D	GB	F
1. Knopf	1. Knob	1. Bouton
2. Kolbenstange	2. Piston rod	2. Tige de piston
3. Hebel	3. Lever	3. Le levier
4. Teigheber	4. Jack	4. Lève-pâte
5. Schieber	5. Regulator	5. Régulateur
6. Kolben	6. Piston	6. Piston
7. Formscheibe	7. Die-plate	7. Disque
8. Rohr	8. Cylinder	8. Tube
9. Verschlussring	9. Closing	9. Fermeture



Vor dem ersten Gebrauch das Produkt mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen. Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Before first use, clean the product thoroughly with warm water and a little detergent. Do not use harsh or abrasive cleaning agents

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le produit avec de l'eau tiède et un peu de détergent. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs

GSD Haushaltsgeräte
www.gsd-haushaltsgeraete.de
info@gsd-haushaltsgeraete.de

	D	GB	F
1	Den Knopf um 180 Grad drehen und die Kolbenstange nach oben ziehen. Anschließend den Knopf wieder um 180 Grad drehen.	Rotate the knob 180 degree and pull the piston upwards. Afterwards rotate the knob again 180 degree.	Tournez le bouton à 180 degrés et tirez la tige du piston vers le haut. Tournez ensuite à nouveau le bouton de 180 degrés.
2/3	Den Teig zubereiten, gut durchkneten und zu einer Rolle formen.	Prepare the dough, knead it well and shape it into a roll.	Préparez la pâte, pétrissez-la bien et façonnez-la en rouleau.
5	Den Verschlussring abschrauben.	Unscrew the closing ring.	Dévissez la bague de verrouillage.
6	Den kalten Teig und in das Rohr einfüllen.	Fill the cold dough into the cylinder.	Versez la pâte froide dans le tube.
7/8	Eine Formscheibe mit der Wölbung nach unten zeigend in den Verschlussring einlegen und auf das Rohr schrauben.	Place a moulding disc with the curvature facing downwards into the closing ring and screw it onto the cylinder.	Insérez un disque dans la bague de verrouillage avec la courbure dirigée vers le bas et vissez-la sur le tube.
10	Durch Verstellen des Schiebers können zwei verschiedene Keksgößen hergestellt werden: Position 1 kleine Kekse, Position 2 große Kekse.	By adjusting the regulator, two different cookie sizes can be made: position 1 small cookies, position 2 large cookies.	En ajustant le régulateur, deux tailles de cookies différentes peuvent être créées : positionner 1 petit cookie, positionner 2 grands cookies.
9/11/12	Die Kekspresse auf ein nicht eingefettetes, kaltes Kuchenblech gerade aufsetzen und Hebel auf und ab bewegen.	Place the cookie press straight on an ungreased, cold baking tray and move the lever up and down.	Placez la presse à biscuits directement sur une plaque à pâtisserie froide et non graissée et déplacez le levier de haut en bas.
	Zum Füllen von Berliner Pfannkuchen die Berliner Tülle verwenden. Durch seitlichen Einstich der Tülle kann das Gebäck mühelos mit Marmelade gefüllt werden.	For filling dough nuts use the Berlin nozzle. By laterally puncturing the dough nuts by means of the nozzle they can easily be filled with jam.	Pour remplir "Berliner" (=beignets) employer la douille à beignets. Une rainure latérale de la douille permet de garnir aisément les beignets de confiture.
15	Nach jedem Gebrauch das Produkt mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen. Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.	After each use, clean the product thoroughly with warm water and a little detergent. Do not use harsh or abrasive cleaning agents.	Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement le produit avec de l'eau tiède et un peu de détergent. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

D: Garantie	GB: Warranty	F : Garantie
Nach jedem Gebrauch das Produkt mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen. Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.	We provide a 2-year warranty from the date of purchase if treated properly. Guarantee service is provided upon presentation of proof of purchase.	Nous offrons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat en cas de manipulation correcte. Le service de garantie est fourni sur présentation d'une preuve d'achat.



Erprobte und bewährte GSD-Rezepte

Auf den Teig kommt es an! Er muss gut durchgeknetet sein, so dass er nicht zu fest ist.

Beim Formen erweist es sich, ob er die richtige Geschmeidigkeit hat. Durch zusätzliches Kneten kann er weicher, durch Hinzufügen von einigen Gramm Mehl fester gemacht werden.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

Der Teig muss **sehr geschmeidig** sein. Es darf **kein zu fester Teig** durchgedrückt werden.

Das Backblech ist **nicht einzufetten**.

Das Oberteil mit der Mechanik darf **nicht in der Spülmaschine** gereinigt werden.

Tegebäck-Mirbegebäck

300 g Mehl, 100 g Puderzucker, 1 Ei, 200 g Butter oder Margarine, Vanillezucker, etwas feingeriebene Zitronenschale und Aroma-Beifügung nach persönlichem Rezept. Alle Zutaten werden in einer Schüssel mit der Hand fest durchgeknetet. Ein besonders gefälliger Effekt entsteht durch die Verwendung eines zweifarbigen Teiges (siehe Abb.). Um diese Wirkung zu erzielen, muss der Teigmasse 1 Esslöffel Kakao und 1/2 Teelöffel Butter bzw. Margarine beigegeben werden.

Rum-Plätzchen

200 g Mehl, 70 g Puderzucker, 100 g Butter oder Margarine, 1 Esslöffel Rum, 2 Messerspitzen gemahlene Nelken.

Mandelgebäck

400 g Mehl, 100 g Puderzucker, 100 g feingemahlene Mandeln, 200 g Butter oder Margarine, 1/2 Päckchen Backpulver und etwas abgeriebene Zitronenschale.

Schokoringe

250 g Mehl, 120 g Zucker, 60 g feingeriebene Haselnüsse, 170 g Butter oder Margarine, 40 g Kakao, etwas Vanillezucker und 2 Eigelb. Die Schokoringe können nach dem Backen und Erkalten auch mit einer Glasur überzogen werden. Für diesen Überzug wird eine Schaummasse aus Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker gerührt, der dann noch geriebene Haselnüsse, Kakao und ein wenig Mehl zugegeben werden.

Anisplätzchen

220 g Mehl, 200 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Teelöffel gewiegten Anis. Zusammen mit den 3 Eiern wird der Zucker zu einer steifen Schaummasse geschlagen, mit Mehl unterhoben und Anis beigegeben. Die Plätzchen werden mit der GSD-Kekspressen auf das nicht gefettete Backblech gedrückt. Über Nacht trocknen lassen und bei mäßiger Hitze backen.

Vanillebrotchen

300 g Mehl, 100 g Puderzucker, 80 g feingemahlene Nüsse, 180 g Butter oder Margarine, 3 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver und 2 Eigelb. Formscheibe Nr. 12 in die Backpresse einlegen und Streifen pressen, diese zu Hähnchen verformen. Nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen.

Kinder-Lockerle

700 g Mehl, 250 g Puderzucker, 250 g Butter oder Margarine, 3 Eier, Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale und Aroma-Beifügung nach persönlichem Geschmack. Zutaten in einer Schüssel gut durchkneten. Die Mitte der Kekse etwas eindrücken und je nach Wunsch mit etwas Marmelade füllen.

Und nun: viel Spaß - und guten Appetit!

Tried-out and well proved GSD recipes

It depends on the batter! It must be well kneaded through so that it does not become too stiff. In forming it will show whether or not it has the right grade of suppleness. It may be made softer by additional kneading, and the addition of a few grams of flour will make it more stiff.

Please observe the following:

Never try to press through a batter that is **too stiff** - the batter shall be supple. For observing this the GSD Cakes Press will be grateful to you by prolonging its own life. **And one more important point:** Do not grease the baking tin!

Tea Cookies-Short Cakes

300 grams flour, 100 grams powdered sugar, 1 egg, 200 grams butter or margarine, vanilla sugar, a little finely-grated lemon-peel and aroma according to personal taste. All these ingredients together are firmly kneaded.

Children's Tittits

700 grams flour, 250 grams powdered sugar, 250 grams butter or margarine, 3 eggs, vanilla sugar, some grated lemon-peel, and flavour according to individual taste.

Ingredients to be well kneaded through in a dish. The centre of the cakes to be indented a little and filled with some jam just as desired.

A particularly pleasing effect may be created by using a **two-coloured** batter (see fig. 8).

For this purpose a tablespoon-full of cocoa and half a teaspoonful of butter or margarine respectively must be added to the dough.

Almond Cakes

400 grams flour, 100 grams powdered sugar, 100 grams finely-ground almonds, 200 grams butter or margarine, a half package baking-powder, and some grated lemon-peel.

Vanilla Crescents

300 grams flour, 100 grams powdered sugar, 80 grams finely ground nuts, 180 grams butter or margarine, 3 packages vanilla sugar, 1 package baking-powder, and 2 yolks. Insert moulding disc No. 12 into the press and press out stripes and bend these to crescents. After baking sprinkle them with powdered sugar.

Chocolate Rings

250 grams flour, 120 grams sugar, 60 grams finely ground hazel-nut, 170 grams butter or margarine, 40 grams cocoa, some vanilla sugar, and 2 yolks. After baking and cooling-off the chocolate rings may also be iced. For this icing a foam mixture is beaten up of butter, sugar, yolk and vanilla sugar to which are then added grated hazelnuts, cocoa and a little flour.

Anise Cookies

220 grams flour, 200 grams sugar, 3 eggs, 1 package vanilla sugar, 1 teaspoonful of chopped anise. Together with the 3 eggs the sugar is beaten up to a stiff foamy mixture, dressed with flour, and anise added. The cookies are pressed on to the not greased baking-tin by means of the GSD-Cake Press. Let them dry overnight, and bake with moderate heat.

Rum Cookies

200 grams flour, 70 grams powdered sugar, 100 grams butter or margarine, 1 tablespoonful of rum, 2 pinches ground cloves.

And now: May you find pleasure in producing these dainties, and enjoy the benefit of consuming them!

Les bonnes recettes GSD

C'est la pâte qui est importante! Elle doit être bien pétrie pour ne pas être trop ferme. C'est lorsqu'on forme les petits gâteaux que l'on voit si elle a la souplesse voulue: un pétrissage supplémentaire permet de l'assouplir tandis que quelques grammes de farine l'affermissent.

Mais attention:

N'essayez jamais d'employer une pâte trop **ferme**: la pâte doit être **souple**. La presse à petits gâteaux GSD vous remerciera de cette attention par une plus longue durabilité. **Un autre point important: Ne pas graisser la tôle.**

Petits gâteaux secs et sablés:

300 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 200 g de beurre ou de margarine, sucre vanillé, un peu de zeste de citron et arômes selon votre recette personnelle. Bien pétrir à la main tous les ingrédients dans une terrine.

Pour obtenir un effet particulièrement décoratif, employer une pâte bicolore (voir fig. 8). Pour cela, ajouter à la pâte une cuillerée à bouche de cacao et 1/2 cuillerée à café de beurre ou de margarine.

Petits gâteaux aux amandes:

400 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 100 g d'amandes finement moulées, 200 g de beurre ou de margarine, 1/2 sachet de levure alsacienne et un peu de zeste de citron.

Croissants à la vanille:

300 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 80 g de noix finement moulées, 180 g de beurre ou de margarine, 3 sachets de sucre vanillé, 1 sachet de levure alsacienne et 2 jaunes d'œuf. Fixer le disque n° 12 dans la presse et former des bandes avec lesquelles on formera des croissants. Les saupoudrer d'un peu de sucre en poudre friandises après cuisson.

Anneaux au chocolat:

250 g de farine, 120 g de sucre, 60 g de noisettes finement râpées, 170 g de beurre ou de margarine, 40 g de cacao, 2 jaunes d'œuf et un peu de sucre vanillé. Lorsqu'ils sont cuits et refroidis, on peut aussi recouvrir les anneaux au chocolat d'un glaçage. On obtient celui-ci en travaillant du beurre, du sucre, un jaune d'œuf et du sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit moussueux: puis on y ajoute des noisettes râpées, du cacao et un peu de farine.

Petits gâteaux à l'anis:

220 g de farine, 200 g de sucre, 3 œufs, 1 sachet de sucre vanillé et une cuillerée à café d'anis en poudre, travailler les 3 œufs et le sucre jusqu'à ce que la pâte mousse et soit ferme; mélanger la farine et ajouter l'anis. Former avec la presse à petits gâteaux GSD des petits gâteaux sur la tôle non beurrée. Laisser sécher pendant la nuit et faire cuire à four modéré.

Petits gâteaux au rhum:

200 g de farine, 70 g de sucre en poudre, 100 g de beurre ou de margarine, 1 cuillerée à bouche de rhum, 2 pointes de couteau de poudre de clou, de girofle.

Petite pour enfants:

700 g de farine, 250 g de sucre en poudre, 250 g de beurre ou de margarine, 4 œufs, sucre vanillé, un peu de zeste de citron et un arôme à votre goût. Bien pétrir les ingrédients dans une terrine. Creuser légèrement le centre des petits gâteaux et remplir d'un peu de confiture à votre goût.

Et maintenant:

Beaucoup de plaisir - et bon appétit!