



- EN **Owners manual.** Cream injector
- DE **Bedienungsanleitung.** Cremespritze:
- PL **Instrukcji obsługi.** Maszynka do ciastek i dekorowania
- RO **Manualul proprietarului.** Seringă de cofetărie
- RU **Руководство по эксплуатации.** Кондитерский шприц
- UA **Керівництво з експлуатації.** Кондитерський шприц



Модель/ Model: **MR1680**

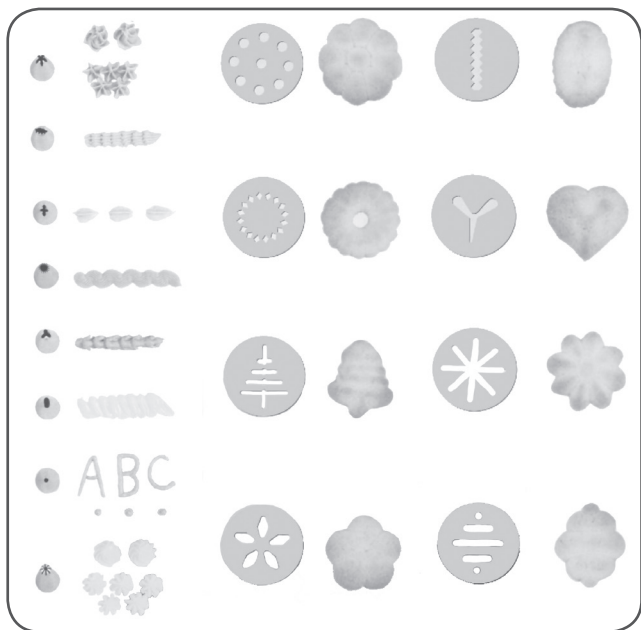


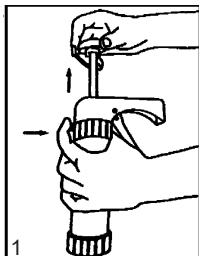
Certificated in Ukraine  
Виріб сертифіковано в Україні

Dear customer, we thank you for purchase of goods

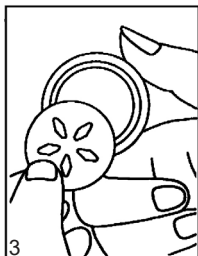


Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device. Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.





1 Press in metal locking device (near bottom of cylindrical part of cookie press) while pulling top knob.



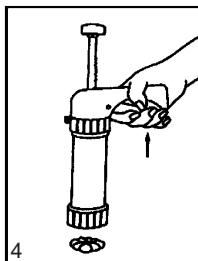
3 Insert selected cookie disc into ring and screw back on tightly.



5 For use with icing, follow same steps #1-#3 using a decorating nozzle with ring. To eject icing, slowly press down top button of piston shaft as you decorate.



2 Unscrew bottom ring to insert dough into cylinder of cookie press



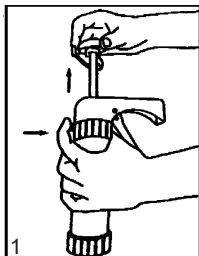
4 Press the handle until piston shaft touches dough inside. Holding upright and steady, place cookie press against baking pan and squeeze handle once. Remove and repeat for additional cookies.

#### Cookie Recipe (Makes 6 dozen cookies)

1 1/2 cups butter or margarine  
1 cup granulated sugar  
1 egg  
2 tablespoons milk  
1 teaspoon vanilla  
1/2 teaspoon almond extract  
4 cups all-purpose flour  
1 teaspoon baking powder

Preheat oven to 400°F. Thoroughly cream butter and sugar. Add egg, milk, vanilla and almond extract; beat well. Stir together flour and baking powder; gradually add to creamed mixture, mixing to make a smooth dough. Do not chill. Place dough into cookie press and press cookies onto ungreased cookie sheet. Bake at 400°F for 6 to 8 minutes; remove cookie from sheet; cool on rack.





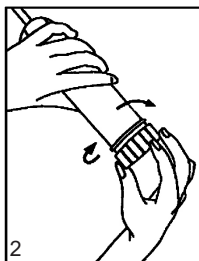
1  
Füllen Sie den Spritzenzylinder mit vorbereitetem Teig oder Creme, nachdem Sie zuvor den unteren Ring abgeschraubt haben.



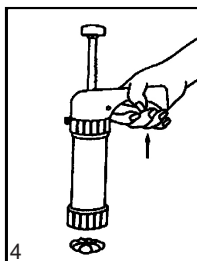
3  
Durch Drehen die Stange bringen Sie die Presse in den Betriebszustand.



5  
Durch Wechseln der Scheiben (im 8 St. Set mit verschiedenen Steckplätzen) erhalten Sie das Gebäck in verschiedenen Formen. 8 austauschbare Düsen für Cremes ermöglichen eine abwechslungsreiche Dekoration des Gebäcks.



2  
Installieren Sie eine Dekorationsdüse oder -scheibe der gewünschten Form in der Basis des zylindrischen Körpers und ziehen Sie sie fest zu.



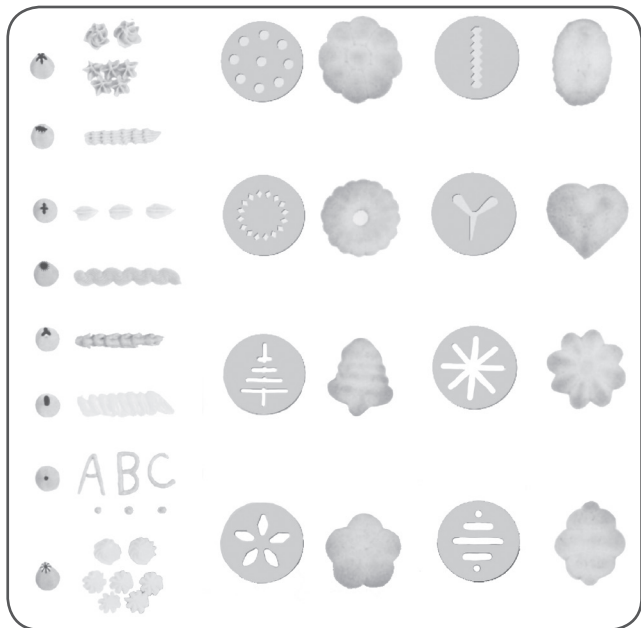
4  
Als sie die Spritze senkrecht halten, drücken Sie den Abzugsgriff und pressen Sie vor Beginn des Backens ein bisschen Teig auf.

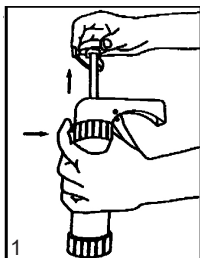
#### Kurabiye Gebäcksrezept

2 Tassen gesiebtes Mehl  
1 Tasse Puderzucker  
1 Tasse Stärke  
230 g Butter  
½ Tasse Olivenöl  
1 Vanilleschote  
2 EL Wasser  
Butter bei Raumtemperatur mit Puderzucker in einem Mixer einweichen; Vanille, Stärke, Olivenöl hinzufügen. Rühren, bis die Masse homogen ist. Mehl graduell hinzufügen und regelmäßig umrühren. 2 EL Wasser hinzufügen.



Funkcjonalność i zgodność ze standardami jakości gwarantują wam pewność i wygodę w użytkowaniu naszego produktu. Proszę, uważnie przeczytać instrukcję eksploatacji i zachować ją w charakterze materiału poglądowego w ciągu całego czasu eksploatacji produktu.





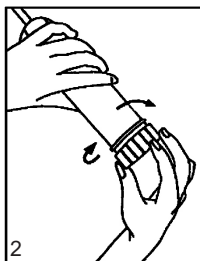
1  
Wypełnij cylindryczny zbiornik strzykawki przygotowanym ciastem lub kremem, uprzednio odkręcając dolny pierścień.



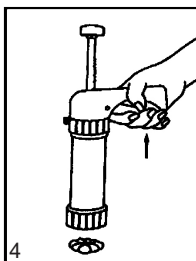
3  
Doprowadź prasę do stanu roboczego obracając drążek.



5  
Wymieniając dyski (w komplecie 8 szt. z różnymi otworami) można uzyskać ciastka o różnych kształtach. 8 wymiennych nasadek do kremu pozwolą na urozmaicenie dekoracji wypieków.



2  
Założ wzorzystą nasadkę lub dysk o pożądanym kształcie u podstawy cylindrycznego zbiornika i mocno dokręć.



4  
Trzymając strzykawkę pionowo naciśnij na uchwyt mechanizmu spustowego i wyciśnij nieco ciasta przed rozpoczęciem pracy.

#### Przepis na ciastka Curabier

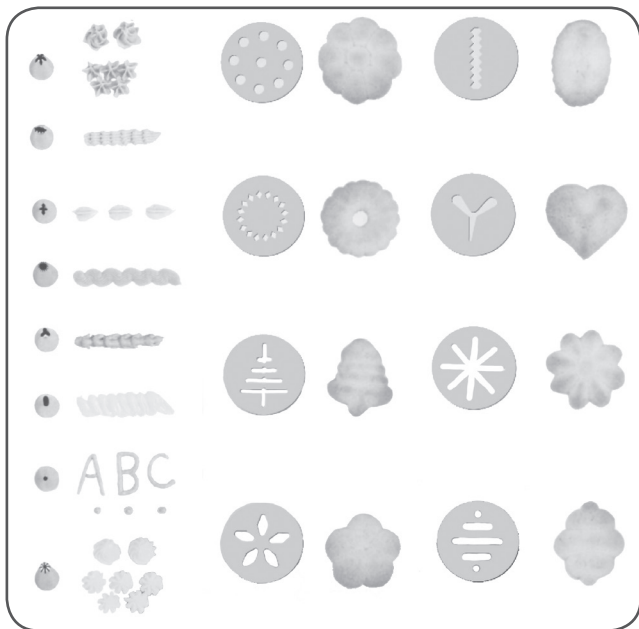
2 szklanki przesianej mąki  
1 szklanka cukru pudru  
1 szklanka krochmalu  
230 g masła  
 $\frac{1}{2}$  szklanki oliwy z oliwek  
1 strączek wanilii  
2 łyżki stołowe wody  
Masło o temperaturze pokojowej zmiekczyć w mikserze z cukrem pudrem, dodaj wanilię, krochmal, oliwę z oliwek. Wymieszaj do uzyskania jednorodnej masy. Stopniowo dodawaj mąkę, regularnie mieszając. Dodaj 2 łyżki stołowe wody. Formuj ciastka przy pomocy strzykawki do ciastka. Wypiekaj w piekarniku przez 12-15 minut w temperaturze 180 °C.

## Vă mulțumim pentru achiziționarea tehnicii

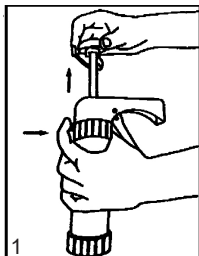


Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga durată de funcționare a aparatului.







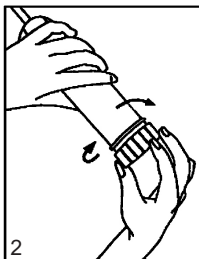
1 Umpleți carcasa cilindrică a seringii cu aluat sau cremă în prealabil preparate, deșurubând inelul inferior.



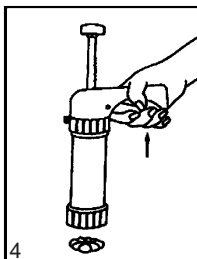
3 Prin rotirea tijei, aduceți presa în starea de funcționare.



5 Schimbând discurile (în setul de livrare sunt incluse 8 buc. cu fante diferite), puteți obține biscuiți de forme diferite. 8 duze interschimbabile pentru cremă vă diversifică decorarea produselor de patiserie.



2 Instalați duza ornamentală sau discul de formă dorită în baza carcasei cilindrice și răsușiți bine.



4 Ținând seringă în poziție verticală, apăsați butonul de declanșare și stoarceți un pic de aluat înainte de a începe lucrul.

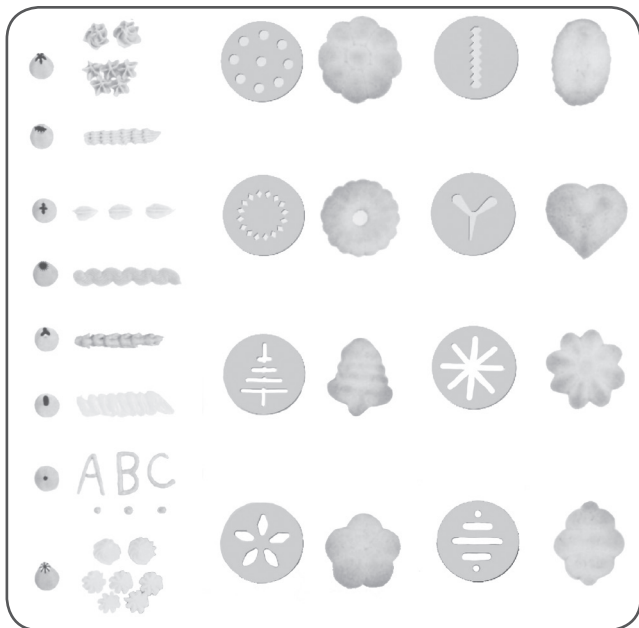
#### Reteta de fursecuri Kurabiye

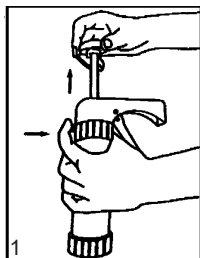
2 pahare de făină cernută  
1 pahar de zahăr pudră  
1 pahar de amidon  
230 g de unt  
½ pahar de ulei de măsline  
1 pâstaie de vanilie  
2 linguri de apă  
Bateți untul la temperatura camerei cu zahăr pudră în mixer; adăugați vanilie, amidon, ulei de măsline. Amestecați până la omogenizare. Introduceți treptat făina, amestecând în mod regulat. Adăugați 2 linguri de apă. Formați fursecurile cu seringă de cofetărie. Coaceți în cuptor timp de 12-15 minute la temperatura de 180 °C.

## Благодарим Вас за покупку техники



Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.





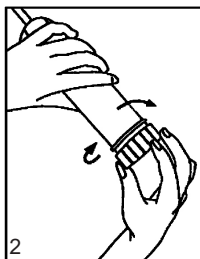
1  
Наполните цилиндрический корпус шприца заранее приготовленным тестом или кремом, предварительно открутив нижнее кольцо.



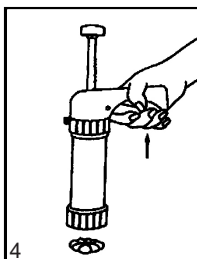
3  
Повернув стержень, приведите пресс в рабочее состояние.



5  
Меняя диски (в комплекте 8 шт. с разными прорезями) можно получать печенье различной формы. 8 сменных насадок для крема позволят разнообразить декорирование выпечки.



2  
Установите узорчатую насадку либо диск нужной формы в основание цилиндрического корпуса и плотно закрутите.



4  
Удерживая шприц вертикально, нажмите на ручку спускового механизма и выдавите немного теста перед началом работы.

#### Рецепт печенья Курасье

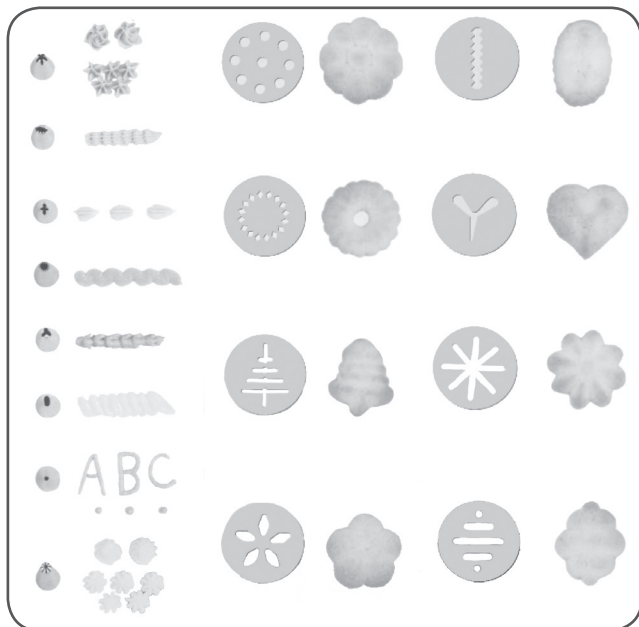
2 ст. просеянной муки  
1 ст. сахарной пудры  
1 ст. крахмала  
230 г сливочного масла  
½ ст. оливкового масла  
1 стручок ванили  
2 ст. ложки воды  
Масло комнатной температуры размять с сахарной пудрой в миксере; добавить ваниль, крахмал, оливковое масло. Перемешать до однородной массы. Постепенно вводить муку, регулярно перемешивая. Добавить 2 ст. ложки воды.  
Формировать печенья с помощью кондитерского шприца. Выпекать в духовке 12 - 15 минут при температуре 180 С.

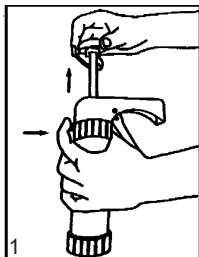
Дякуємо Вам за покупку техніки



Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.





1  
Наповніть циліндричний корпус шприца заздалегідь приготованим тістом або кремом, попередньо відкрутивши нижнє кільце.



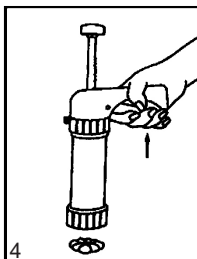
3  
Повернувши стрижень, приведіть прес в робочий стан.



5  
Змінюючи диски (в комплекті 8 шт. З різними прорізами) можна отримувати печаних різної форми. 8 змінних насадок для крему дозволяють урізноманітнити декорування випічки



2  
Встановіть насадку або диск потрібної форми в основу циліндричного корпусу і щільно закрутіть.



4  
Утримуючи шприц вертикально, натисніть на ручку спускового механізму і видавіть трохи тіста перед початком роботи.

#### Рецепт печива Курабье

2 скл. просіяного борошна  
1 скл. цукрової пудри  
1 скл. крохмалю  
230 г вершкового масла  
½ скл оливкового масла  
1 стручок ванілі  
2 ст.ложки води  
Масло кімнатної температури розм'якшити з цукровою пудрою в міксері; додати ваніль, крохмаль, оливкову олію. Перемішати до однорідної маси. Поступово вводити борошно, регулярно пеермешівая. Додати 2 столові ложки води. Формувати печива за допомогою кондитерського шприца. Випікати в духовці 12 -15 хвилин при температурі 180 С.







Ознакомиться со всем перечнем изделий  
торговой марки «Maestro»  
Вы можете на информационном сайте компании

- Посуда из алюминия
- Наборы посуды
- Эмалированная посуда
- Чайники
- Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
- Столовые наборы
- Кафетерий
- Аксессуары
- Термосы
- Хлебницы
- Посуда из стекла
- Кофеварки
- Кофемолки
- Кухонные процессоры
- Хлебопечи
- Тостеры
- Аэрогриль
- Электрические печи
- Соковыжималки
- Мясорубки
- Электрические чайники
- Пылесосы
- Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
- Весы

**feel-maestro.eu**



**Made in P.R.C. for Maestro**

Аполло Корпорейшн Лімітед Адрес: Блок С, 13/Ғ, Чармхіл центр, 50 Хілвуд Род, Гон Конг  
Apollo Corporation Limited ADD: Unit C, 13/F., Charmhill Centre, 50 Hillwood Road TST., Kln., Hong Kong,  
Аполло Корпорейшн Лімітед Адреса: Блок С, 13/Ғ, Чармхіл центр, 50 Хілвуд Род, Гон Конг