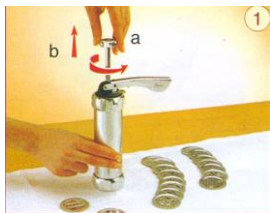


ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΚΟΡΝΕ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑΤΟΣ COOKIE GEFU 14320

ΛΙΣΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

1. Λαβή
2. Έμβολο
3. Μοχλός
4. Υποδοχή
5. Ρυθμιστής
6. Πιστόνι
7. 3 πλάκες γαρνιρίσματος
8. Κύλινδρος
9. Δακτύλιος κλεισίματος

Όταν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, να πλύνετε όλα τα εξαρτήματά του σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώστε τα με ένα πανί.



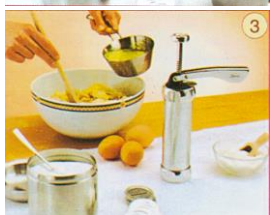
Για να ανασηκώσετε το πιστόνι περιστρέψτε τη λαβή 180° και τραβήξτε την προς τα πάνω (εικ.1).

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΖΥΜΗΣ

- 500γρ. (1,0 λίβρες) αλεύρι
- 250γρ. (0,5 λίβρες) ζάχαρη
- 250γρ. (0,5 λίβρες) βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 57 – 85γρ. (2-3 ουγκιές) γάλα
- 2 κουταλάκια του γλυκού κακάο (προαιρετικά)
- 3 κρόκους αυγών



Τοποθετήστε το αλεύρι σε ένα μπολ και αναμειξτε το με την ζάχαρη και το αλάτι. Αδειάστε τα αυγά στο κέντρο (εικ.2) και ανακατέψτε τη ζύμη με ένα πιρούνι.



Προσθέστε το βούτυρο το οποίο θα έχετε προηγουμένως διαλύσει σε μπεν-μαρί (εικ.3) και ζυμώστε με τα χέρια μέχρι να γίνει ομοιόμορφη η ζύμη και να μαλακώσει (εικ.4).

ΠΩΣ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ



Ξεβιδώστε το δακτύλιο κλεισίματος (εικ.5) και ανασηκώστε το πιστόνι. Γεμίστε όλο τον κύλινδρο με ένα μέρος της ζύμης (εικ.6).



Προσαρμόστε την επιθυμητή πλάκα γαρνιρίσματος στον δακτύλιο κλεισίματος (εικ.7). Το ανασηκωμένο μέρος της πλάκας γαρνιρίσματος πρέπει να είναι στραμμένο προς τα κάτω. Βιδώστε τον δακτύλιο πάνω στο κύλινδρο (εικ.8).



Αλείψτε ένα ταψί ομοιόμορφα με βούτυρο (εικ.9).



Επιλέξτε το μέγεθος των μπισκότων που επιθυμείτε περιστρέφοντας το ρυθμιστή (εικ.10):

θέση 1: μικρά μπισκότα

θέση 2: μεγάλα μπισκότα



Περιστρέψτε τη λαβή έτσι ώστε η υποδοχή πάνω στον μοχλό ανταποκρίνεται στις εγχοπές πάνω στο έμβολο. Πιέστε το μοχλό μερικές φορές μέχρι να βγει ομοιόμορφα η ζύμη από τις οπές της πλάκας γαρνιρίσματος. Αφαιρέστε την πρώτη ποσότητα ζύμης έτσι ώστε η πλάκα γαρνιρίσματος να παραμείνει καθαρή. Τώρα τοποθετήστε το κορνέ πάνω στο κρύο ταψί – το οποίο θα έχετε προηγουμένως αλείψει με βούτυρο – και πιέστε το μοχλό προς τα κάτω όπως φαίνεται στην εικόνα 11.



Ανασηκώστε το μοχλό και μετακινήστε το κορνέ για να παρασκευάσετε κι άλλο μπισκότο (εικ.12).



Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C (350°F) περίπου. Τοποθετήστε το ταψί με τα μπισκότα μέσα στον φούρνο και ψήστε τα για περίπου 20 λεπτά (εικ.13).

Σημαντικό: Να πιάνετε το ταψί! Αφαιρέστε τα



χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικό γάντι κουζίνας για να Βγάλτε το ταψί από τον φούρνο και αφήστε το να κρυώσει. μπισκότα από το ταψί και διακοσμήστε τα (εικ.14).

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Μετά τη χρήση πλύνετε όλα τα εξαρτήματα του κορνέ που έχετε χρησιμοποιήσει με ζεστό νερό και ήπιο σαπούνι (εικ.15).



Ξεβγάλτε και στεγνώστε με ένα πανί. Επανασυναρμολογήστε το κορνέ (εικ.16) και αποθηκεύστε το πάλι μέσα στη συσκευασία μαζί με τα εξαρτήματά του. ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΚΟΡΝΕ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ!