

Manual: 3D Christmas Cookie Cutters

- 1) Roll your cookie dough. Use all cutters to create all four motifs on the box. You can recognize cutters for individual motifs by their shape or follow the pictures on the packaging. **Snowman**: use 1x both cutters; **tree**: 1x both cutters; **sledge**: 2x both cutters (2x larger part, 2x smaller part); **reindeer**: 1x larger part (body), 2x smaller part (legs).
- 2) When baking, create space between the individual pieces. If your dough contains baking powder or a large amount of butter / oil, the cut pieces may be deformed during baking.
- 3) After baking and cooling, you can decorate the individual pieces with icing sugar. After the icing is completely dry, connect the cookie parts together - see the pictures on the packaging. Your edible Christmas decoration is done.

Warning: The product is suitable for solid and non-rising doughs. Wash the product thoroughly before first use. Not suitable for freezer, dishwasher, or microwave.

Návod: 3D vánoční vykrajovátka 4 ks

- 1) Nejprve budete potřebovat těsto na vánoční cukroví. Pro vytvoření všech čtyř motivů použijte při vykrajování všechny vykrajovátka. Vykrajovátka pro jednotlivé motivy rozeznáte podle jejich tvaru či se řiďte obrázky na obalu. **Sněhulák**: použijte 1x obě vykrajovátka; **stromček**: 1x obě vykrajovátka; **sáně**: 2x obě vykrajovátka (2x větší díl, 2x menší díl); **koloušek**: 1x větší díl (tělo), 2x menší díl (nožičky).
- 2) Při pečení vytvořte mezi jednotlivými kusy dostatečné rozestupy. Pokud je v těstu kypřící prášek či velké množství másla/oleje, může při pečení dojít k deformaci vykrojených kusů.
- 3) Po upečení a vychladnutí můžete jednotlivé kusy nazdobit cukrovou polevou. Po úplném zaschnutí polevy spojte perníčky – viz obrázky na obalu. Vaše jedlá vánoční dekorace je na světě.

Upozornění: Produkt je vhodný pouze na netekoucí a nenabývající těsta. Před prvním použitím produkt důkladně vymyjte. Není vhodné do mrazáku, myčky ani mikrovlnné trouby.

Instrukcja: 3D Bożonarodzeniowe foremki 4 sztuki

- 1) Na początek będziesz potrzebowała ciasta na świąteczne ciasteczka. Aby stworzyć wszystkie cztery motywy, podczas wykrawania użyj wszystkich foremek. Foremki do poszczególnych motywów można rozpoznać po ich kształcie lub zerknąć na zdjęcia znajdujące się na opakowaniu. **Bałwan**: użyj 1x obu foremek; **drzewo**: 1x obie foremki; **sanki**: 2x obie foremki (2x większa część, 2x mniejsza część); **sarenka**: 1x większa część (ciało), 2x mniejsza część (nogi).
- 2) Podczas pieczenia pozostaw wystarczające odstępy między kawałkami. Jeśli w cieście znajduje się proszek do pieczenia lub duża ilość masła / oleju, wykrojone kawałki mogą zostać zdeformowane podczas pieczenia.
- 3) Po upieczeniu i schłodzeniu możesz ozdobić poszczególne kawałki polewą cukrową. Po całkowitym wyschnięciu lukru połącz pierniki – zerknij na zdjęcia na opakowaniu. I gotowe! Właśnie stworzyłaś swoją jadalną dekorację na Święta!

Ostrzeżenie: Produkt nadaje się tylko do niepełnego, ciasta, które nie urośnie. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj foremki. Nie nadają się do przechowywania w zamrażarce, mycia w zmywarce lub podgrzewania w kuchenke mikrofalowej.

Használati útmutató: 3D karácsonyi sütiforma 4 db

- 1) Először is szüksége lesz a kész tésztára a karácsonyi édességhez. Használja az összes sütiformát mind a négy minta elkészítéséhez. Az egyes motívumokhoz tartozó sütiformákat az alakjuk vagy a csomagoláson található képek alapján azonosíthatja. **Hóember**: használja 1x mindkét formát; **fa**: 1x mindkét formát; **szán**: 2x mindkét formát (2x nagyobb rész, 2x kisebb rész); **őzike**: 1x a nagyobb formát (test), 2x a kisebb formát (lábak).
- 2) Sütéskor elegendő távolságot kell hagyni az egyes süteménydarabok között. Ha a tésztában sütőpor vagy nagy mennyiségű vaj/olaj van, a kivágott darabok a sütés során eldeformálódhatnak.

- 3) Sütés és kihűtés után cukormázzal díszítheti a figurákat. Ha a cukormáz már teljesen megszáradt, illessze össze a mézeskalácsdarabokat – lásd a csomagoláson található képeket. El is készült az ehető karácsonyi dekoráció.

Figyelmeztetés: A termék csak nem folyékony és nem megkelő tésztákhoz alkalmas. Első használat előtt alaposan mossa el a terméket. Nem alkalmas fagyasztoába, mosogatógépbe vagy mikrohullámú sütőbe.

Manual: Decorațiuni pentru prăjituri de Crăciun 3D

- 1) Rulați aluatul pentru prăjituri. Utilizați toate formele de tăiat pentru a crea cele patru motive prezentate pe cutie. Puteți identifica formele pentru fiecare motiv în parte după forma lor sau puteți urmări imaginile de pe ambalaj. Om de zăpadă: utilizați ambele forme de tăiat o dată; brad: utilizați ambele forme de tăiat o dată; săniuță: utilizați ambele forme de tăiat de două ori (2x parte mai mare, 2x parte mai mică); ren: utilizați o dată partea mai mare (corpul), și de două ori partea mai mică (picioarele).
- 2) În timpul coacerii, creați spațiu între bucățile individuale. Dacă aluatul dvs. conține praf de copt sau o cantitate mare de unt/ulei, bucățile tăiate pot fi deformate în timpul coacerii.
- 3) După coacere și răcire, puteți decora bucățile individuale cu zahăr pudră. După ce glazura este complet uscată, conectați părțile prăjiturii împreună - consultați imaginile de pe ambalaj. Decorațiunea dvs. comestibilă de Crăciun este gata.

Atenție: Produsul este potrivit pentru aluaturi solide și care nu cresc în volum. Spălați produsul în mod corespunzător înainte de prima utilizare. Nu este potrivit pentru congelator, mașina de spălat vase sau cuptorul cu microunde.