



MARTHA STEWART
CRAFTS™

seasonal cake art



Gypsy™ is the Handheld Design Studio for Cricut®



- Now you can design anywhere!
- Load all your Cricut cartridges onto Gypsy.
- Store thousands of Cricut cartridges.
- With Gypsy you can search, design, group, flip, slant, rotate, weld, and more!
- Instantly expand your cartridge library with two exclusive pre-loaded cartridges.

LEARN MORE AT
www.cricut.com/gypsy

English

About This Cartridge	5
Quick Start Project	9

Français

Au Sujet de Cette Cartouche	12
Projet de Commencement Rapide	16

Español

Información Acerca de Este Cartucho	19
Proyecto de Iniciación Rápida	23

Deutsch

Über Diese Kassette	26
Schnellstartprojek.....	30

Icon Gallery	32	Galería de Iconos	34
Galerie d'Icônes	33	Bildergalerie	35
Contact Us	92	Contáctenos	94
Contactez-nous	93	Verbinden Sie sich mit uns	95

For complete instructions see your Cricut® user manual or visit www.cricut.com

Pour des instructions complètes veuillez vous référer au Manuel de l'Utilisateur Cricut® ou visiter le site www.cricut.com

Para instrucciones detalladas refiérase a su Manual del Usuario Cricut® o visite la página www.cricut.com

Finden Sie vollständige Anweisungen in Ihrem Cricut® Benutzerhandbuch oder besuchen Sie www.cricut.com

ABOUT THIS CARTRIDGE

What is Real Dial Size?



Real Dial Size OFF



Real Dial Size ON

All characters are measured from the lowest possible point to the highest. In Seasonal Cake Art, the base non-shift characters are all the same height, and the shift characters are designed to fit them proportionately. The Time for Tea Lowercase and Time for Tea Uppercase features are proportionate. If Real Dial Size is selected, all characters will be cut according to the size specified.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
I	Z	3	4	5	6	7	8	9	0
q	w	e	r	t	y	u	i	o	p
Q	W	E	R	T	Y	U	I	O	P
a	s	d	f	g	h	j	k	l	m
A	S	D	F	G	H	J	K	L	M
x	z	c	v	b	n	m	()	-
Z	X	C	V	B	N	M	{	}	-

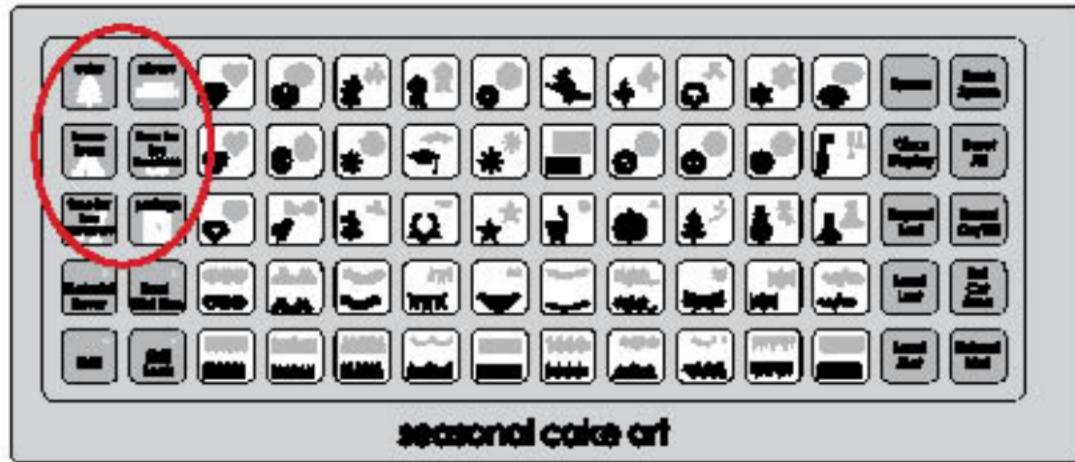


What Are Creative Feature Keys?

The top three pairs of keys on the left panel are reserved for the Creative Feature effects of each set. These Features vary with each specific cartridge, providing greater versatility and thousands of options!

The Creative Feature keys included on the Seasonal Cake Art cartridge are Cake, Phrase, Home Team, Time for Tea Lowercase, Time for Tea Uppercase, and Postage.

To use a Creative Feature key, just select it prior to pressing the CUT button. The characters displayed on the screen will then be cut in the style of the selected Creative Feature. Due to their sizes and shapes, a Feature may not work with all shapes. Please refer to the Icon Gallery for Creative Feature details.



TIP: A Feature can be selected before or after a character has been selected, but before the CUT button is pressed. Once pressed, a Feature key will remain lit until it is turned off in one of the following ways: the Feature key is pressed a second time or the Reset All key is pressed.

Recommended Sizes for Cutting Images

The images on this Cricut Cake™ cartridge were designed with different sizes in mind. Please follow these recommendations for best results:

- The base images on this cartridge should be cut at 2" or larger. They are designed to fit on cupcakes.
- The images on the Cake feature should be cut at 5" or larger.
- The images on the Home Team, Time for Tea Lowercase, Time for Tea Uppercase, and Postage features will cut at 1 ½" or larger in frosting sheets and 2" or larger in gum paste.

See page 8 for instructions on how to change your machine settings.

Many images on Phrase feature have been marked with symbols. Please follow these recommendations for best results:

- ■ These images should be cut at 2" or taller. These images are meant for long or rectangular cakes.
- ▲ These images should be cut at 10" long or longer using the Fit to Length feature. At 10" long, they will cut at less than 2" tall. These images are meant for longer cakes or around the sides of a cake.
- ● These images should be cut at 5" tall/wide or more (whichever side is longer). These images are meant for a 6" or more round or square cake.

The borders on this cartridge have been marked with sizes. For example, a border with 1" x 3" by it will cut 1" tall and 3" wide. If you choose to cut that border at 2" tall, the image will be 6" wide. The borders on this cartridge are either 1" x 3", 1" x 6", 1" x 9", 2" x 3", 2" x 6", 2" x 9", or 3" x 9". The designs on the borders remain proportionate as the height increases.

How to Change Your Machine Settings

The default Cricut machine setting is $\frac{1}{4}$ ". When you use the Fit to Length mode on your machine, this means that the machine has a tolerance of $\frac{1}{4}$ " on the front and the back of the image. This means that a selected image may cut $\frac{1}{4}$ " smaller or larger on each side depending on the image's proportions.

In order to increase the accuracy of your cuts, you will need to change the default machine settings from $\frac{1}{4}$ " to $\frac{1}{10}$ ". Follow these steps to change your machine's settings.

1. Turn on the Cricut machine.
2. Insert a cartridge.
3. Press the Settings button.
4. Press OK.
5. Press the + button twice to select Inches— $\frac{1}{10}$ ths.
6. Press Settings to exit and save your new settings.

You will now have $\frac{1}{10}$ " increments when using the size dial, Fit to Length mode, and Fit to Page mode.

Now you're ready to try a project!



Christmas Tree Gingerbread Cookie

These charming Christmas cookies are sure to delight your loved ones!

Materials:

- Gingerbread dough
- Gum paste: red
- Royal icing
- Shortening for mat
- Decorating Adhesive



Step One:

Lightly brush each mat with shortening before rolling gum paste and gingerbread directly onto mat. To create decorating adhesive, add a little water to a small amount of gum paste, microwave for a few seconds, and mix.



Step Two:

Transfer to baking sheet and bake cut cookies. Using gingerbread, select Cake feature and cut several 4 ½" <Tree>. Remove excess gingerbread and freeze for easier handling. Cook gingerbread according to directions. Let cookies cool.



Step Three:

Cover cookies with royal icing.



Step Four:

Cut decorations. Using red gum paste, select Cake feature, press Shift, and cut several 4 ½" <Tree-s>. Adhere to cookies as shown.

Gypsy™ est le Dispositif de Créditation Personnel Portatif Cricut®



- Maintenant vous pouvez créer vos designs là où vous voulez!
- Chargez toutes vos cartouches Cricut dans le dispositif Gypsy.
- Gardez des milliers de cartouches Cricut.
- Avec le dispositif Gypsy vous pouvez faire de recherches, créer, grouper, renverser, incliner, pivoter, fusionner, et bien plus encore!
- Élargissez instantanément votre bibliothèque de cartouches avec deux cartouches selectes pré-chargées.

POUR EN SAVOIR PLUS VISITEZ
www.cricut.com/gypsy

AU SUJET DE CETTE CARTOUCHE

Qu'est-ce qui le Real Dial Size fait?

(Disque de Définition de la Taille Réelle)



Real Dial Size OFF
(Désactivé)



Real Dial Size ON
(Activé)

Tous les caractères sont mesurés à partir du point le plus bas possible jusqu'au point le plus haut. Dans la cartouche Seasonal Cake Art (L'Art des Gâteaux Saisonniers) les caractères de base avec la touche Shift non activée sont créés à la même hauteur et les caractères avec la touche Shift activée ont été conçus pour s'ajuster à ceux-ci proportionnellement. Les fonctions Time for Tea Lowercase (Lettres Minuscules l'Heure du Thé) et Time for Tea Uppercase (Lettres Majuscules l'Heure du Thé) sont proportionnelles. Si vous avez sélectionné le Real Dial Size (Disque de Définition de la Taille Réelle), tous les caractères seront coupés en accord avec la taille sélectionnée.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
I	2	3	4	5	6	7	8	9	0
q	w	e	r	t	y	u	i	o	p
Q	W	E	R	T	Y	U	I	O	P
a	s	d	f	g	h	j	k	l	-
A	S	D	F	G	H	J	K	L	-
x	x	c	v	b	n	m	()	-
Z	Z	C	V	B	N	M	()	-

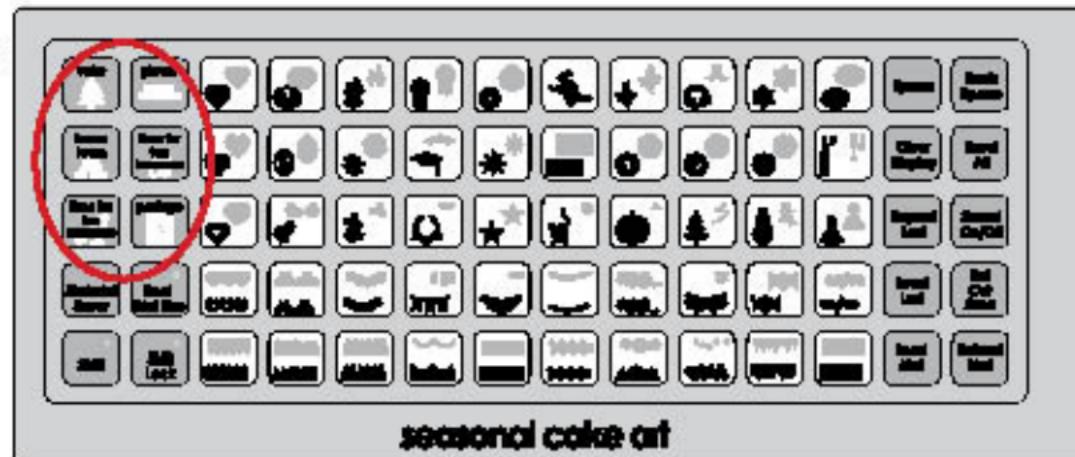


Qu'est-ce qui les Touches des Fonctions Créatives font?

Les trois paires supérieures de touches au côté gauche du panneau sont réservés pour les effets des Fonctions Créatives incorporées dans chaque set. Ces fonctions varient avec chaque cartouche spécifique en fournissant une plus grande versatilité et mille d'options!

Les touches des Fonctions Créatives incluses dans la cartouche Seasonal Cake Art (L'Art des Gâteaux Saisonniers) sont Cake (Gâteau), Phrase, Home Team (L'Équipe Idéale), Time for Tea Lowercase (Lettres Minuscules l'Heure du Thé), Time for Tea Uppercase (Lettres Majuscules l'Heure du Thé), et Postage (Affranchissement).

Pour utiliser une touche de Fonction Créative vous n'avez que la sélectionner avant de presser le bouton de CUT (Coupe). Les caractères indiquées sur l'écran seront découpées en suivant le style de la Fonction Créative sélectionnée. Étant donné leurs tailles et leurs formes, une Fonction pourrait ne fonctionner pas avec toutes les formes. Veuillez vous référer à la Galerie d'icônes pour obtenir une plus grande information sur les Fonctions Créatives.



CONSEIL PRATIQUE: On peut sélectionner une Fonction avant ou après avoir choisi des caractères, mais ceci doit être effectué avant de presser le bouton de CUT (Coupe). Une fois qu'on a pressé une touche de Fonction, celle-ci restera illuminée jusqu'à la désactiver d'une des manières suivantes: en pressant par seconde fois la touche de Fonction; en pressant la touche Reset All (Rétablir tout).

Tailles recommandées pour couper les images

Les images dans cette cartouche Cricut Cake™ ont été conçues en considérant des tailles différentes. Veuillez suivre ces recommandations pour de meilleurs résultats:

- Les images de base dans cette cartouche doivent se couper à 2" (5.08 cm) ou plus grandes. Elles ont été conçues pour s'ajuster aux petits gâteaux.
- Les images de la fonction Cake (Gâteau) doivent se couper à 5" (12.7 cm) ou plus grandes.
- Les images des fonctions Home Team (L'Équipe Idéelle), Time for Tea Lowercase (Lettres Minuscules l'Heure du Thé), Time for Tea Uppercase (Lettres Majuscules l'Heure du Thé), et Postage (Affranchissement) se couperont à 1 ½" (3.81 cm) ou plus sur les feuilles de glaçage et à 2" (5.08 cm) ou plus sur le pastillage.

Veuillez voir la page 15 pour obtenir des instructions sur la façon de modifier les réglages de votre machine.

Beaucoup d'images de la fonction Phrase ont été marquées avec des symboles. Veuillez suivre ces recommandations pour de meilleurs résultats:

- Ces images doivent se couper à 2" (5.08 cm) ou plus hautes. Ces images sont pour des gâteaux longs ou rectangulaires.
- Ces images doivent se couper à 10" (25.4 cm) ou plus longues en utilisant la fonction Fit to Length (Ajuster à la Longueur). En les coupant à 10" (25.4 cm) de longueur, elles se couperont à moins de 2" (5.08 cm) de hauteur. Ces images sont pour des gâteaux plus longs ou pour les mettre sur les côtés d'un gâteau.
- Ces images doivent se couper à 5" (12.7 cm) de hauteur/largeur ou plus (selon quel côté est plus long). Ces images sont pour un gâteau rond ou carré de 6" (15.24 cm) ou plus.

Les bordures dans cette cartouche ont été marquées avec des tailles. Par exemple, une bordure marquée avec 1" x 3" (2.54 cm x 7.62 cm) se coupera à 1" (2.54 cm) de hauteur et 3" (7.62 cm) de largeur. Si vous choisissez de couper cette bordure à 2" (5.08 cm) de hauteur, l'image sera de 6" (15.24 cm) de largeur. Les bordures dans cette cartouche sont soit de 1" x 3" (2.54 cm x 7.62 cm), 1" x 6" (2.54 cm x 15.24 cm), 1" x 9" (2.54 cm x 22.86 cm), 2" x 3" (5.08 cm x 7.62 cm), 2" x 6" (5.08 cm x 15.24 cm), 2" x 9" (5.08 cm x 22.86 cm), ou 3" x 9" (7.62 cm x 22.86 cm). Les designs des bordures restent proportionnels à l'augmentation de la hauteur.

Comment faire pour modifier les réglages de votre Machine

Le réglage par défaut de votre machine Cricut est $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm). Lorsque vous utilisez le mode Fit to Length (Ajuster à la Longueur) dans votre machine, cela signifie que la machine a une marge de tolérance de $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm) sur la partie avant et le dos de l'image. Cela signifie qu'une image sélectionnée peut se couper $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm) plus petite ou plus grande sur chaque côté selon les proportions de l'image.

Afin d'augmenter la précision de vos coupes, vous aurez besoin de modifier le réglage par défaut de votre machine de $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm) à $\frac{1}{10}$ " (0.25 cm). Veuillez suivre ces étapes pour modifier le réglage de votre machine.

1. Allumez la machine Cricut.
2. Insérez une cartouche.
3. Pressez le bouton **Settings (Réglages)**.
4. Pressez **OK**.
5. Pressez le bouton + deux fois pour sélectionner **Inches—1/10ths (Pouces—1/10ths [0.25 cm])**.
6. Pressez **Settings (Réglages)** pour sortir et sauvegarder votre nouveau réglage.

Vous aurez maintenant des augmentations de $\frac{1}{10}$ " (0.25 cm) lorsque vous utilisez le disque de définition de la taille, le mode Fit to Length (Ajuster à la Longueur) et le mode Fit to Page (Ajuster à la Page).

Maintenant vous êtes prêt à vous lancer dans un projet!

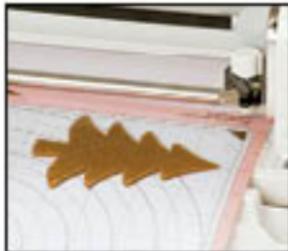


Biscuits de Pain d'Épice Arbre de Noël

Ces charmants biscuits de Noël ne manqueront pas de ravir ceux que vous aimez!

Matériaux:

- Pâte à pain d'épices
- Pastillage: rouge
- Glace royale
- De la graisse pour le tapis
- Moyen Adhésif pour la Décoration



Étape Un:

Badigeonnez légèrement chaque tapis avec de la graisse avant de disposer le pastillage et la pâte à pain d'épices directement sur le tapis. Pour créer le moyen adhésif pour la décoration, ajoutez un peu d'eau à une petite quantité de pastillage, passez-le au micro-ondes pendant quelques secondes, et mélangez.



Étape Deux:

Transférez à une plaque à pâtisserie et cuisez au four les biscuits coupés. En utilisant du pain d'épices, sélectionnez la fonction Cake (Gâteau) et coupez plusieurs <Tree> de 4 ½" (11.43 cm). Retirez l'excédent du pain d'épices et congelez pour une manipulation plus facile. Faites cuire le pain d'épices en suivant les instructions. Laissez refroidir les biscuits.



Étape Trois:

Couvrez les biscuits avec de la glace royale.

Gypsy™ es el Dispositivo Portátil de Diseño Personal Cricut®



- ¡Ahora usted puede crear sus diseños en cualquier lugar!
- Cargue todos sus cartuchos Cricut en el dispositivo Gypsy.
- Guarde cientos de cartuchos Cricut.
- ¡Con su dispositivo Gypsy usted podrá buscar, diseñar, agrupar, dar vuelta al revés, inclinar, rotar, fusionar, y mucho más!
- Amplíe instantáneamente su biblioteca de cartuchos con dos cartuchos pre-cargados exclusivos.

CONOZCA MÁS DETALLES EN
www.cricut.com/gypsy

INFORMACIÓN ACERCA DE ESTE CARTUCHO

¿Qué hace el Real Dial Size? (Disco de Definición de Tamaño Real)



Real Dial Size OFF
(Desactivado)



Real Dial Size ON
(Activado)

Todos los caracteres se miden desde el punto más bajo posible al punto más alto. En el cartucho Seasonal Cake Art (El Arte de las Tortas de Estación), los caracteres base con la tecla Shift no activada son todos de la misma altura, y los caracteres con la tecla Shift activada se han diseñado para ajustarse a ellos proporcionalmente. Las funciones Time for Tea Lowercase (Letras Minúsculas La Hora del Té) y Time for Tea Uppercase (Letras Mayúsculas La Hora del Té) son proporcionales. Si se selecciona el Real Dial Size (Disco de Definición de Tamaño Real), todos los caracteres se cortarán de acuerdo con el tamaño especificado.

I	2	3	4	5	6	7	8	9	0
I	2	3	4	5	6	7	8	9	0
q	w	e	r	t	y	u	i	o	p
q	w	e	r	t	y	u	i	o	p
s	a	d	f	g	h	j	k	l	m
a	s	d	f	g	h	j	k	l	m
x	x	c	v	b	n	m	()	-
x	x	c	v	b	n	m	{	}	-

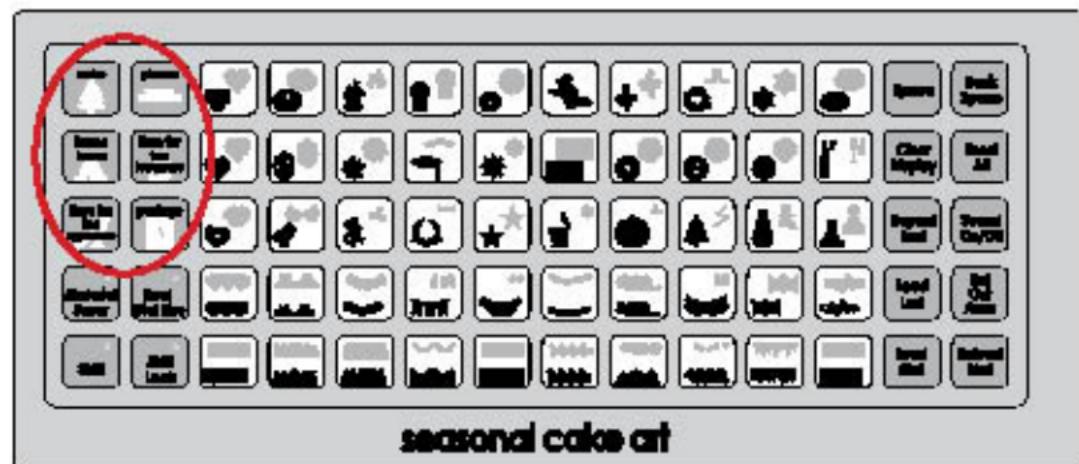


¿Cuáles son las Teclas de Funciones Creativas?

Los tres pares superiores de teclas en el panel izquierdo están reservados para los efectos de las Funciones Creativas incorporadas en cada set. Estas Funciones varían con cada cartucho específico proporcionando una mayor versatilidad y miles de opciones!

Las teclas de Funciones Creativas incluidas en el cartucho Seasonal Cake Art (El Arte de las Tortas de Estación) son Cake (Torta), Phrase (Frase), Home Team (El Equipo Ideal), Time for Tea Lowercase (Letras Minúsculas La Hora del Té), Time for Tea Uppercase (Letras Mayúsculas La Hora del Té) y Postage (Franqueo Postal).

Para usar una tecla de Función Creativa simplemente selecciónela antes de presionar el botón de CUT (Corte). Los caracteres que aparecen en la pantalla se cortarán entonces siguiendo el estilo de la Función Creativa seleccionada. Debido a sus tamaños y formas, puede que una Función no funcione con todas las formas. Le rogamos referirse a la Galería de Iconos para obtener mayor información sobre las Funciones Creativas.



DATO PRACTICO: Se puede seleccionar una tecla de Función antes o después de haber seleccionado una carácter, pero debe realizarse antes de presionar el botón de CUT (Corte). Una vez que se ha presionado una tecla de Función, ésta permanecerá iluminada hasta desactivarla de una de las siguientes maneras: se presiona por segunda vez la tecla de Función o se presiona la tecla Reset All (Restablecer Todo).

Tamaños recomendados para cortar las imágenes

Las imágenes en este cartucho Cricut Cake™ fueron diseñadas considerando diferentes tamaños. Le rogamos seguir estas recomendaciones para obtener los mejores resultados:

- Las imágenes base de este cartucho deberán cortarse de 2" (5.08 cm) o más. Están diseñadas para ajustarse al tamaño de los pastelitos.
- Las imágenes de la función Cake (Torta) deberán cortarse de 5" (12.7 cm) o más.
- Las imágenes de las funciones Home Team (El Equipo Ideal), Time for Tea Lowercase (Letras Minúsculas La Hora del Té), Time for Tea Uppercase (Letras Mayúsculas La Hora del Té), y Postage (Franqueo Postal) se cortarán de 1 ½" (3.81 cm) o más en las hojas de glaseado y de 2" (5.08 cm) o más en la pasta de goma.

Consultar la página 22 para instrucciones sobre cómo cambiar las configuraciones de su máquina.

Muchas de las imágenes de la función Phrase (Frase) han sido marcadas con símbolos. Le rogamos seguir estas recomendaciones para obtener los mejores resultados:

- Estas imágenes deberán cortarse de 2" (5.08 cm) de alto o más. Estas imágenes son para tortas largas o rectangulares.
- Estás imágenes deberán cortarse de 10" (25.4 cm) de largo o más utilizando la función Fit to Length (Ajustar al Largo). Al cortarlas de 10" (25.4 cm) de largo, se cortarán de menos de 2" (5.08 cm) de alto. Estas imágenes son para tortas más largas o para poner alrededor de los lados de una torta.
- Estas imágenes deberán cortarse de 5" (12.7 cm) de alto/ancho o más (dependiendo de qué lado sea más largo). Estas imágenes son para una torta redonda o cuadrada de 6" (15.24 cm) o más.

Los bordes en este cartucho se han marcado con los tamaños. Por ejemplo, un borde marcado con 1" x 3" (2.54 cm x 7.62 cm) se cortará de 1" (2.54 cm) de alto por 3" (7.62 cm) de ancho. Si usted escoge cortar ese borde de 2" (5.08 cm) de alto, la imagen será de 6" (15.24 cm) de ancho. Los bordes en este cartucho son ya sea de 1" x 3" (2.54 cm x 7.62 cm), 1" x 6" (2.54 cm x 15.24 cm), 1" x 9" (2.54 cm x 22.86 cm), 2" x 3" (5.08 cm x 7.62 cm), 2" x 6" (5.08 cm x 15.24 cm), 2" x 9" (5.08 cm x 22.86 cm), o de 3" x 9" (7.62 cm x 22.86 cm). Los diseños de los bordes permanecen proporcionales a medida que aumenta el alto.

Cómo cambiar las configuraciones de su Máquina

La configuración predeterminada de la máquina Cricut es $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm). Cuando usted utiliza el modo Fit to Length (Ajustar al Largo) en su máquina, significa que la máquina tiene un margen de tolerancia de $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm) en la parte delantera y posterior de la imagen. Esto significa que una imagen seleccionada podría cortarse $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm) más pequeña o más grande en cada lado dependiendo de las proporciones de la imagen.

Para aumentar la precisión de sus cortes, necesitará cambiar la configuración predeterminada de su máquina desde $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm) a 1/10" (0.25 cm). Siga estos pasos para cambiar la configuración de su máquina.

1. Encienda su máquina Cricut.
2. Inserte un cartucho.
3. Presione el botón Settings (Configuraciones).
4. Presione OK.
5. Presione dos veces el botón + para seleccionar Inches—1/10ths (Pulgadas —1/10ths [0.25 cm]).
6. Presione Settings (Configuraciones) para salir y guardar su nueva configuración.

Ahora tendrá aumentos de 1/10" (0.25 cm) al utilizar el disco de definición de tamaño, el modo Fit to Length (Ajustar al Largo), y el modo Fit to Page (Ajustar a la Página).

¡Ahora está preparado para intentar realizar un proyecto!



Galleta de Jengibre Árbol de Navidad

¡Estas encantadoras galletas navideñas sin duda deleitarán a sus seres queridos!

Materiales:

- Masa de jengibre
- Pasta de goma: roja
- Glaseado real
- Mantequilla para la almohadilla
- Medio Adhesivo para la Decoración



Paso Uno:

Unte ligeramente cada almohadilla con la manteca antes de disponer la pasta de goma y la masa de jengibre directamente sobre la almohadilla. Para crear el medio adhesivo para las decoraciones, añada un poco de agua a una pequeña cantidad de pasta de goma, póngala en el microondas por unos pocos segundos, y mezcle.



Paso Dos:

Transfiera a una bandeja para hornear y hornee las galletas cortadas. Utilizando masa de jengibre, seleccione la función Cake (Torta) y corte varios <Tree> de 4 ½" (11.43 cm). Retire el excedente de masa de jengibre y congele para facilitar su manipulación. Prepare el jengibre de acuerdo con las instrucciones. Deje que las galletas se enfrien.



Paso Tres:

Cubra las galletas con glaseado real.

Paso Cuatro:

Corte las decoraciones. Utilizando pasta de goma color rojo, seleccione la función Cake (Torta), presione Shift, y corte varios <Tree-s> de 4 ½" (11.43 cm). Ponga en las galletas tal como se muestra.

Gypsy™ - das Designstudio im Handtaschenformat für Cricut®



 **Gypsy**
by cricut®

- Jetzt können Sie überall Ihre Entwürfe erstellen!
- Laden Sie all Ihre Cricut-Kassetten auf Ihr Gypsy.
- Speichern Sie tausende von Cricut Kassetten.
- Mit Gypsy können Sie Entwürfe suchen, erstellen, gruppieren, wenden, schräg stellen, drehen, zusammenfügen und vieles mehr!
- Erweitern Sie sofort Ihre Kassetten-Bibliothek um zwei exklusive, bereits auf Ihr Gerät geladene Kassetten.

ERFAHREN SIE MEHR UNTER
www.cricut.com/gypsy

ÜBER DIESE KASSETTE

Was ist Real Dial Size? (Realgrößenwähler)



Real Dial Size OFF
(Aus)



Real Dial Size ON
(Ein)

Alle Zeichen werden vom untersten möglichen Punkt bis zum höchsten möglichen Punkt gemessen. In Seasonal Cake Art (Tortenkunst nach Jahreszeit) liegen die Nicht-Shift-Grundzeichen alle auf derselben Höhe und die Shift-Zeichen wurden proportional zu ihnen geschaffen. Die Funktionen Time for Tea Lowercase (Teezeit Kleinbuchstaben) und Time for Tea Uppercase (Teezeit Großbuchstaben) verhalten sich proportional zueinander. Wenn Real Dial Size (Realgrößenwähler) gedrückt ist, werden alle Zeichen entsprechend der gewählten Größe ausgestanzt.

I	2	3	4	5	6	7	8	9	0
I	2	3	4	5	6	7	8	9	0
q	w	e	r	t	y	u	i	o	p
q	w	e	r	t	y	u	i	o	p
a	s	d	f	g	h	j	k	l	
a	s	d	f	g	h	j	k	l	
z	x	c	v	b	n	m	()	-
z	x	c	v	b	n	m	()	-

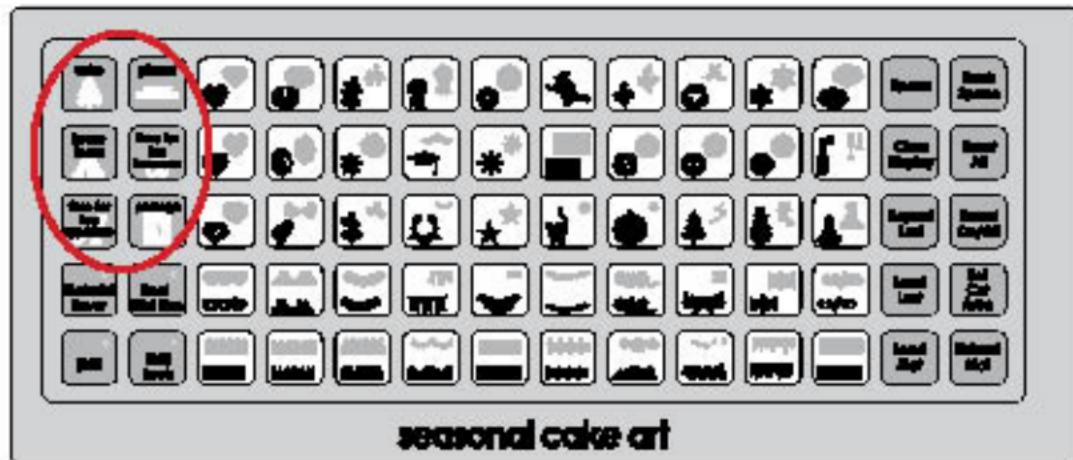


Was sind Creative-Features-Tasten?

Die oberen drei Paare Tasten auf dem linken Bedienungsfeld sind für die Effekte der Creative Features jedes jeweiligen Satzes vorbehalten. Diese Features sind für jede einzelne Kassette unterschiedlich und bieten größere Vielfalt und Tausende von Auswahlmöglichkeiten!

Die Creative Features Tasten die Seasonal Cake Art (Tortenkunst nach Jahreszeit)-Kassette sind Cake (Torte), Phrase (Satz), Home Team (Lokalmannschaft), Time for Tea Lowercase (Teezeit Kleinbuchstaben), Time for Tea Uppercase (Teezeit Großbuchstaben), und Postage (Per Post).

Um eine Creative Feature Taste zu benutzen, betätigen Sie sie gerade, bevor Sie den CUT (Schneiden) Knopf drücken. Die Buchstaben, die auf der Flüssigkristallanzeige erscheinen, werden dann im Stil des gewählten Creative Features geschnitten. Infolge ihrer Größen und Formen kann ein Feature nicht mit allen Buchstaben funktionieren. Finden Sie mehr über Creative Features in der Symbolgalerie.



TIPP: Ein Feature kann gewählt werden, bevor oder nachdem eine Buchstabe gewählt sind, jedoch bevor der CUT (Schneiden) Knopf betätigt wird. Nachdem eine Feature-Taste betätigt ist, bleibt sie beleuchtet, bis sie auf eine der folgenden Weisen ausgeschaltet wird: die Feature-Taste wird zum zweiten Mal betätigt oder die Reset All („Alles rücksetzen“) Taste wird betätigt.

Empfohlene Größen für Stanzfiguren

Die Bilder auf der Kassette Cricut Cake™ wurden für verschiedene Größen entworfen. Bitte beachten Sie für ideale Ergebnisse die folgenden Empfehlungen:

- Die Grundbilder auf dieser Kassette sollten in der Größeneinstellung 2" (5.08 cm) oder größer ausgestanzt werden. Mit ihnen können Sie Muffins dekorieren.
- Die Bilder der Funktion Cake (Torte) sollten in der Größeneinstellung 5" (12.7 cm) oder größer ausgestanzt werden.
- Die Bilder der Funktionen Phrase (Satz), Home Team (Lokalmannschaft), Time for Tea Lowercase (Teezeit Kleinbuchstaben), Time for Tea Uppercase (Teezeit Großbuchstaben), und Postage (Per Post) werden aus Zuckergussfolien in der Größeneinstellung 1 ½" (3.81 cm) oder größer bzw. aus Zuckermasse in der Größeneinstellung 2" (5.08 cm) oder größer ausgestanzt.

Auf Seite 29 finden Sie die Anleitung zur Änderung der Geräteeinstellungen.

Die Bilder der Funktion Phrase (Satz) sind häufig mit Symbolen markiert. Bitte beachten Sie für ideale Ergebnisse die folgenden Empfehlungen:

- Diese Bilder sollten in der Größeneinstellung 2" (5.08 cm) oder größer ausgestanzt werden. Diese Bilder sind für längere oder rechteckige Kuchen gedacht.
- Diese Bilder sollten mit Hilfe der Funktion Fit to Length (Längenanpassung) in der Länge 10" (25.4 cm) oder länger ausgestanzt werden. Bei einer Länge von 10" (25.4 cm) werden die Bilder in einer Höhe von weniger als 2" (5.08 cm) ausgestanzt. Diese Bilder sind für längere Kuchen gedacht bzw. für Tortenränder.
- Diese Bilder sollten mindestens in der Höhe/Breite 5" (12.7 cm) ausgestanzt werden (je nachdem, welche von beiden länger sein soll). Diese Bilder sind für mindestens 6" (15.24 cm) große runde oder quadratische Kuchen gedacht.

Die Randdekorationen auf dieser Kassette wurden mit Größen markiert. Beispielsweise wird eine Randdecoration mit der Größenangabe "1" x 3" mit einer Höhe von 1" und mit einer Breite von 3" ausgestanzt. Wenn Sie diese Randdecoration in der Höhe 2" ausstanzen möchten, wird das Bild 6" breit. Die Randdekorationen auf dieser Kassette können über folgende Maße verfügen: 1" x 3" (2.54 cm x 7.62 cm), 1" x 6" (2.54 cm x 15.24 cm), 1" x 9" (2.54 cm x 22.86), 2" x 3" (5.08 x 7.62 cm), 2" x 6" (5.08 cm x 15.24 cm), 2" x 9" (2.54 cm x 22.86 cm) oder 3" x 9" (7.62 cm x 22.86 cm). Die Proportionen der Bilder auf den Randdekorationen werden bei der Höheneinstellung automatisch angepasst.

Änderung der Geräteeinstellungen

Die Standardgrößeinstellung des Cricut-Geräts ist $\frac{1}{4}$ ". Die Nutzung des Modus Fit to Length (Längenanpassung) bedeutet, dass das Gerät auf der Vorder- und auf der Rückseite des Bildes eine Toleranz von jeweils $\frac{1}{4}$ " (0.635 cm) hat. Dies bedeutet, dass ein ausgewähltes Bild abhängig von den Proportionen des Bildes auf beiden Seiten um $\frac{1}{4}$ " kleiner oder größer ausgestanzt werden kann.

Um die Genauigkeit ihrer Schnitte zu verbessern, ändern Sie die Standardgeräteeinstellung von $\frac{1}{4}$ " (0.635 cm) auf 1/10" (0.254 cm) um. Führen Sie die folgenden Schritte zur Änderung der Geräteeinstellungen aus:

1. Stellen Sie Ihr Cricut-Gerät an.
2. Führen Sie eine Kassette ein.
3. Drücken Sie den Knopf Settings (Einstellungen).
4. Klicken Sie auf OK.
5. Drücken Sie den Knopf + zweimal, um die Option Inches—1/10ths auszuwählen.
6. Drücken Sie den Knopf Settings (Einstellungen), um das Menü zu verlassen und die neue Einstellung zu speichern.

In Zukunft können Sie bei der Größeinstellung, dem Modus Fit to Length (Längenanpassung) sowie Fit to Page (Seitenanpassung) die Größe in 1/10" (0.254 cm)-Schritten anpassen.

Sie sind nun bereit, ein Projekt auszuprobieren!

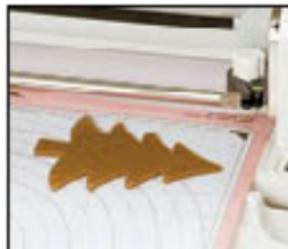


Tannenbaum-Lebkuchen

Erlaufen Sie Ihre Lieben mit diesen zaubernden Weihnachtsplätzchen!

Materialien:

- Lebkuchenteig
- Zuckermasse: rot
- Zuckerguss
- Backfett für die Unterlage
- Deko-Klebmasse



Erster Schritt:

Pinseln Sie die Unterlagen jeweils leicht mit Backfett ein, bevor Sie die Zuckermasse und den Lebkuchenteig direkt auf der Unterlage ausrollen. Mischen Sie für die Deko-Klebmasse ein bisschen Wasser mit der gleichen Menge Zuckermasse, erwärmen Sie die Mischung einige Sekunden in der Mikrowelle und rühren Sie, bis Sie eine homogene Paste erhalten.



Zweiter Schritt:

Übertragen Sie die ausgestanzten Kekse auf das Backblech und backen Sie sie. Wählen Sie die Funktion Cake (Kuchen) aus und stanzen Sie aus Lebkuchen mehrere $4 \frac{1}{2}$ " (11.43 cm) große <Tree> aus. Entfernen Sie den überschüssigen Lebkuchenteig und gefrieren Sie die Plätzchen, um sie leichter handhaben zu können. Backen Sie die Lebkuchenplätzchen nach Anleitung und lassen Sie sie abkühlen.



Dritter Schritt:

Bedecken Sie die Plätzchen mit Zuckerguss.

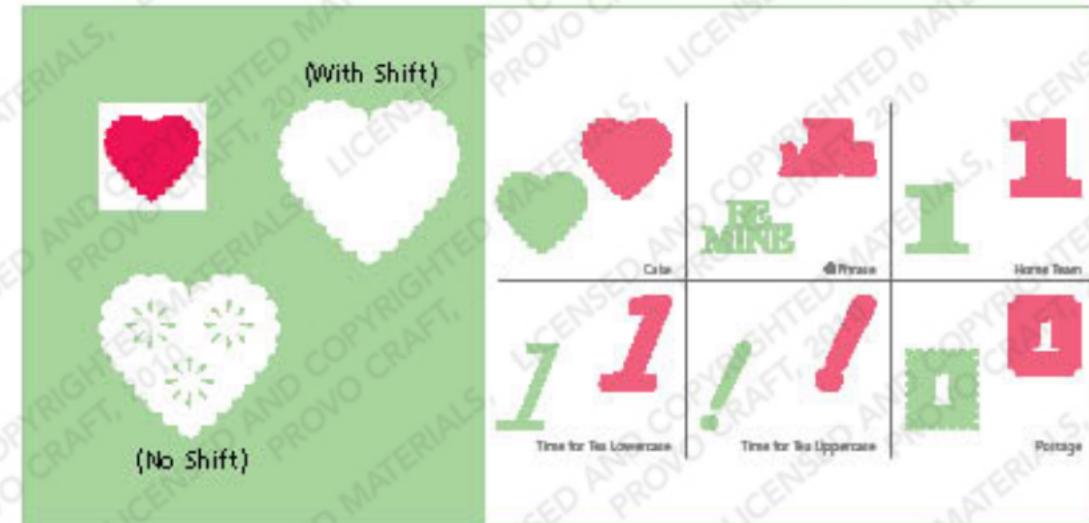
Vierter Schritt:

Stanzen Sie die Dekoelemente aus. Wählen Sie die Funktion Cake (Kuchen) aus, drücken Sie die Shift-Taste und stanzen Sie aus roter Zuckermasse mehrere $4 \frac{1}{2}$ " (11.43 cm) große <Tree-s> aus. Kleben Sie die Girlanden wie in der Abbildung gezeigt auf die Plätzchen.

In the Icon Gallery, you will find a diagram for every character on your cartridge. The color change indicates that the image on the upper right is created using the Shift key and the image on the lower left is created without Shift. Using the Icon Gallery, you can see at a glance which Creative Features are available to use with the character that you have selected. Some shapes are very intricate and will cut best at larger sizes.

Seasonal Cake Art Creative Features:

Cake
Phrase
Home Team
Time for Tea Lowercase
Time for Tea Uppercase
Postage



Dans la Galerie d'Icônes vous trouverez un diagramme pour chaque caractère de votre cartouche. Le changement de couleur indique que l'image qui se trouve dans l'extrémité supérieure droite a été créé en utilisant la touche Shift (Touche de Majuscule) et l'image située dans l'extrémité inférieur gauche a été créée sans utiliser la touche Shift (Touche de Majuscule). Au moyen de la Galerie d'Icônes, vous pouvez immédiatement voir quelles Fonctions Créatives sont disponibles pour les utiliser avec le caractère que vous avez choisie. Quelques formes sont très élaborées et il vaudrait mieux les couper en des tailles plus grandes.

Fonctions Créatives de la Cartouche

Seasonal Cake Art (L'Art des Gâteaux Saisonniers) :

Cake (Gâteau)

Phrase

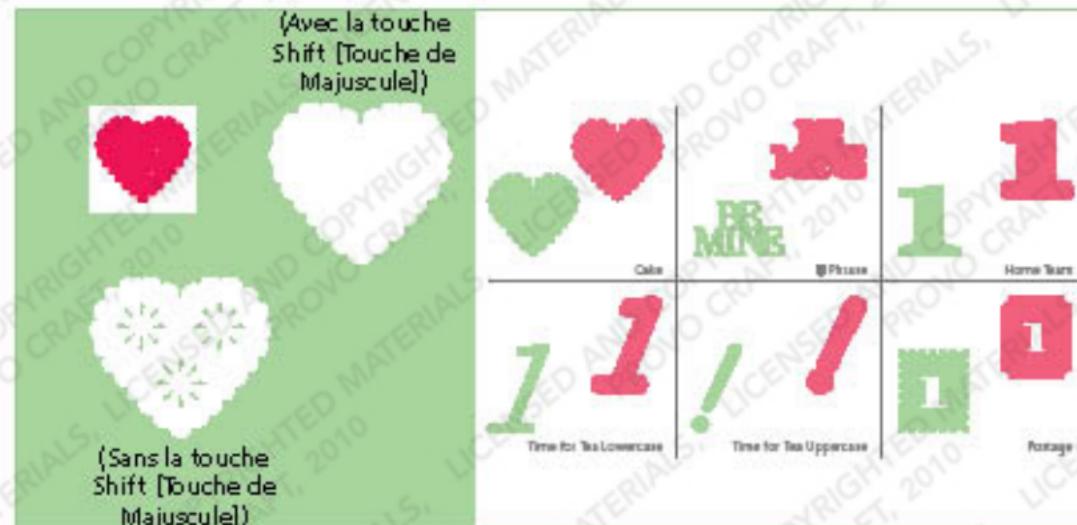
Home Team (L'Équipe Idéelle)

Time for Tea Lowercase (Lettres Minuscules
l'Heure du Thé)

Time for Tea Uppercase (Lettres Majuscules
l'Heure du Thé)

Postage (Affranchissement)

*Not Available (Pas Disponible)



En la Galería de Iconos encontrará un diagrama para cada carácter de su cartucho. El cambio de color indica que la imagen que se encuentra en el extremo superior derecho se crea utilizando la tecla Shift (Alternar) y la imagen ubicada en el extremo inferior izquierdo se crea sin usar la tecla Shift (Alternar). Mediante la Galería de Iconos, usted puede ver de inmediato qué Funciones Creativas están disponibles para usarlas con el carácter que usted ha seleccionado. Algunas formas son muy elaboradas y se cortarán mejor en tamaños más grandes.

Seasonal Cake Art (El Arte de las Tortas de Estación) Funciones Creativas:

Cake (Torta)

Phrase (Frase)

Home Team (El Equipo Ideal)

Time for Tea Lowercase (Letras Minúsculas
La Hora del Té)

Time for Tea Uppercase (Letras Mayúsculas
La Hora del Té)

Postage (Franqueo Postal)

*Not Available (No Disponible)

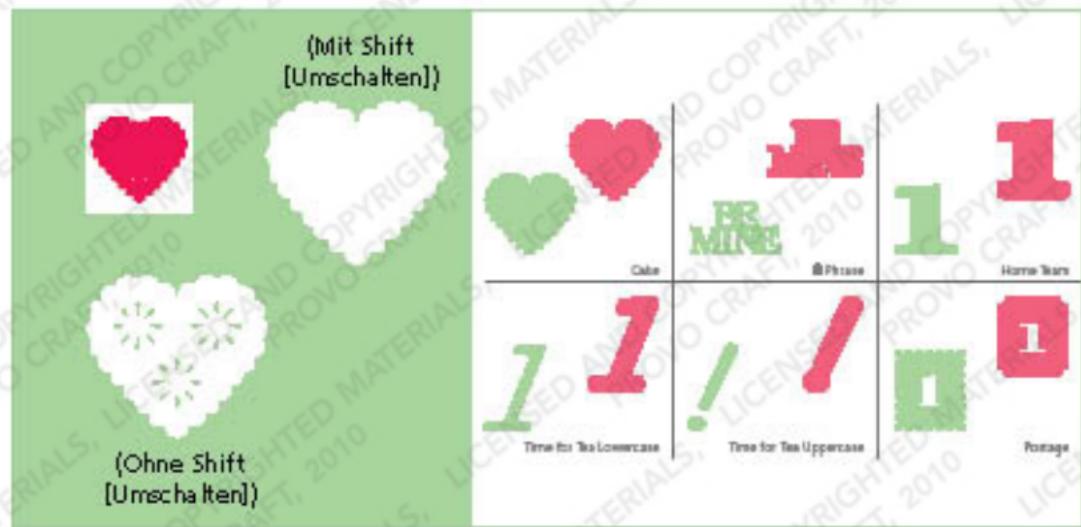


In der Bildergalerie werden Sie ein Diagramm für jedes Zeichen auf Ihrer Kassette finden. Die Veränderung der Farbe zeigt an, dass das Bild oben rechts unter Benutzung der Shift Umschalttaste und das Bild unten links ohne Shift gestaltet werden. Wenn Sie die Bildergalerie benutzen, können Sie auf einen Blick sehen, welche Creative Features für die Verwendung mit dem von Ihnen gewählten Zeichen zur Verfügung stehen. Einige Formen sind sehr komplex bei großen Größen gelingt der Schnitt daher am besten.

Seasonal Cake Art (Tortenkunst nach Jahreszeit) Creative Features:

- Cake (Torte)
- Phrase (Satz)
- Home Team (Lokalmannschaft)
- Time for Tea Lowercase (Teezeit Kleinbuchstaben)
- Time for Tea Uppercase (Teezeit Großbuchstaben)
- Postage (Per Post)

*Not Available (Nicht vorhanden)





<HrtDly1>



<HrtDly1>

A green heart-shaped lace doily.	A red heart-shaped lace doily.	A red puzzle piece.	A green number 1.	A red number 1.
A green heart-shaped lace doily.	A red heart-shaped lace doily.	The word "BE MINE" in green block letters.	A red exclamation mark.	A red exclamation mark.
A green number 1.	A red number 1.	A green exclamation mark.	A red exclamation mark.	A red number 1.
A green number 1.	A red number 1.	A green exclamation mark.	A red exclamation mark.	A red number 1.

Time for Tea Lowercase

Time for Tea Uppercase

Postage



<EstrB1-s>



<EstrBny1>



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Cake



Happy
Spring

Phrase



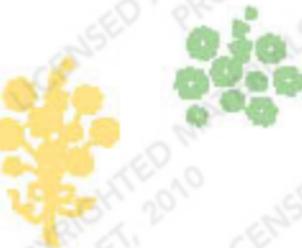
Home Team



Postage



<Flower1>



Happy Mother's Day

Cake

Phrase

3 3

Time for Tea Lowercase

#

Time for Tea Uppercase



Postage



<Ribbon>



<Ribbon-s>



Cake



Time for Tea Lowercase



**Happy
Graduation**

Phrase



Home Team



Time for Tea Uppercase



Postage



<StarWrth>



<StrWth-s>



Cake



Happy Father's Day

Phrase

5



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



Not Available
<Moon1>

Time for Tea Lowercase



Cake

“

Time for Tea Uppercase

”



Phrase

6

6

Postage

6



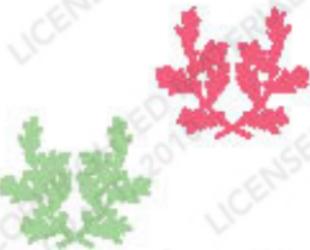
Home Team



<Leaf1-s>



<Leaf1>



Cake



Happy
Thanksgiving



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage





<BirdWith-s>

 Cake	 Phrase	 Home Team
 Time for Tea Lowercase	 Time for Tea Uppercase	 Postage
 8	 8	 8



<Snowflk1>



<Snowflk1>

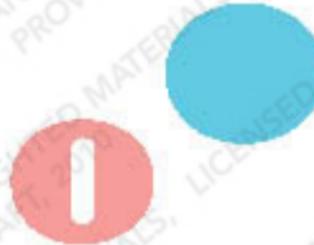
Cake	SEASONS GREETINGS	Phrase	Home Team
Time for Tea Lowercase	Time for Tea Uppercase		Postage



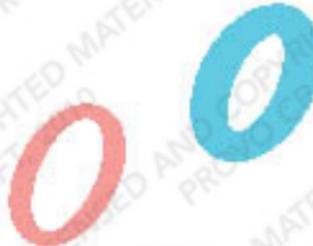
Cake



Phrase



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



<HrtDly2-s>



<HrtDly2>

Cake	Phrase	Home Team
  	 	 
 Time for Tea Lowercase	   Time for Tea Uppercase	  Postage



Cake	Phrase	Home Team
 EstrB2-s>	 EstrB2-s>	 W
 Time for Tea Lowercase	 Time for Tea Uppercase	 W



<Flower2-s>





A small white graduation cap icon with a grey tassel.	A red curved arrow pointing upwards.	A red silhouette of a long bone.	A large blue letter 'R'.
A small white graduation cap icon with a grey tassel.	The word 'Congratulations' in blue cursive script.	A blue triangle pointing upwards.	A red letter 'R'.
A blue lowercase letter 'r'.	A large red uppercase letter 'R'.	A blue uppercase letter 'R'.	A red square containing a white letter 'R'.
A blue lowercase letter 'r'.	A large red uppercase letter 'R'.	A blue uppercase letter 'R'.	A red square containing a white letter 'R'.



Time for Tea Lowercase



best dad

Cake

Phrase



Time for Tea Uppercase



Home Team



Postage



<Poison-5>



POISON

<Poison>



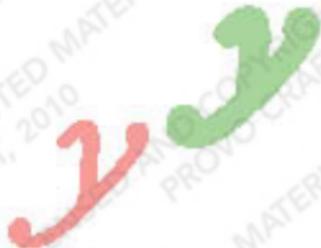
Cake



Phrase



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



<Acorn n-5>



<Acorn>

			HAPPY HARVEST		
			Cake	Phrase	Home Team
			Time for Tea Lowercase	Time for Tea Uppercase	Postage



<Flower3>

Cake	A yellow circle icon, enclosed in a white circle.	The word "NOEL" in yellow, blocky letters, enclosed in a white rectangle.	A yellow letter "I" icon, enclosed in a white rectangle.
Time for Tea Lowercase	A yellow letter "i" icon, enclosed in a white circle.	A yellow letter "T" icon, enclosed in a white rectangle.	A yellow letter "I" icon, enclosed in a white rectangle.



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



<Snowfl2-s>



Cake



Time for Tea Lowercase



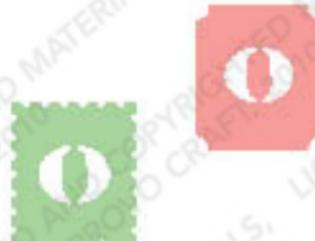
Phrase



Time for Tea Uppercase



Home Team



Postage



<Cheers>



<Cheers-s>



HAPPY
NEW YEAR

Cake



Phrase



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



<HnDB-1>



<HnDv3>



Cake

Phrase

Time for Tea Lowercase

Time for Tea Uppercase

Home Team



Postage

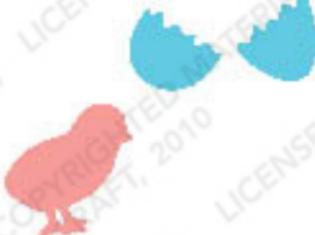


S

Time for Tea Lowercase

S

Time for Tea Uppercase



Cake



Phrase



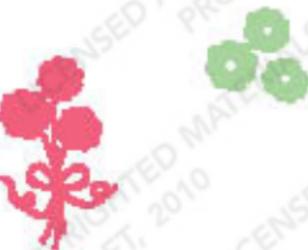
Home Team



Postage



<Flower4-s>



Cake



Phrase



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



LICENSED AND COPYRIGHTED MATERIALS, LICENSED AND PROVO CRAFT, 2010

Cake	Phrase		Home Team
Time for Tea Lowercase	Time for Tea Uppercase		



<Star2-s>



<Star2>



Cake



Phrase



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



Cake	Phrase		Home Team
Time for Tea Lowercase		Time for Tea Uppercase	



<Pumpkin>



<Pumpkin Patch>



Cake



Time for Tea Lowercase



Give Thanks

Phrase



Time for Tea Uppercase



Home Team



Postage



<Tree-5>



Cake



■ Phrasal



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



Peace

Cake

Phrase



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Home Team



Postage



<PartyHt:s>



Cake



Time for Tea Lowercase



Phrase



Time for Tea Uppercase



Home Team



Postage





<HttEd 1>



<HttEd 1>



Cake



Time for Tea Lowercase



Phrase



Time for Tea Uppercase



Home Team



Postage



Happy
Scribbler
Day

Cake



Phrase

Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



C

Time for Tea Lowercase



Bat Man

▲Phrase



C

Time for Tea Uppercase



C

Home Team



C

Postage



Cake



Phrase



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



A graphic of green bunting with white stripes and green pom-poms at the ends.	A graphic of a red cake with two red stars above it.	The text "Best Dad" in a red script font. ■ Phrase
A graphic of a green lowercase letter 'b'.	A graphic of a red lowercase letter 'b'.	The text "Time for Tea Lowercase" with a red lowercase 'b' and a green uppercase 'B' next to it.
A graphic of a green uppercase letter 'B'.	A graphic of a red uppercase letter 'B'.	The text "Time for Tea Uppercase" with a green uppercase 'B' and a red uppercase 'B' next to it.





Cake



Phrase



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



A red leaf sprig graphic.	A blue ribbon bow graphic.	The words "Merry Christmas" in a blue, stylized font.	A red exclamation mark graphic.	A blue rectangular graphic.
A red lowercase parenthesis graphic.	A blue lowercase parenthesis graphic.	A red uppercase parenthesis graphic.	A blue uppercase parenthesis graphic.	A red square graphic.



Seasons
Greetings

Cake



Phrase



Home Team



Time for Tea Lowercase



Time for Tea Uppercase



Postage



cebos

<SwrlBdr>



<SwrlBdr>

	Cake	Phrase	Home Team
Time for Tea Lowercase			
Time for Tea Uppercase			



<HrtBdr2-s>



<HrtBdr2>

1" x 3"



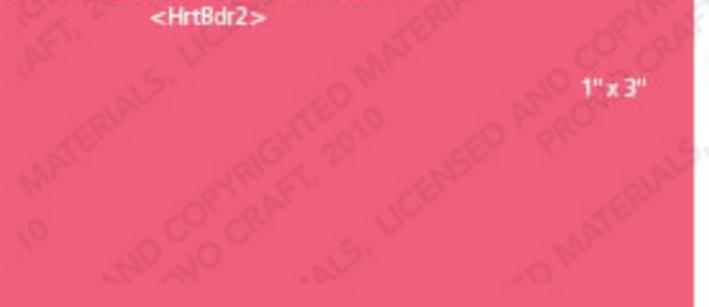
1" x 6"
Cake



1" x 9"
Phrase



2" x 3"
Home Team



2" x 6"
Time for Tea Lowercase



2" x 9"
Time for Tea Uppercase



3" x 9"
Postage



<GrsBdr-s>



<GrsBdr>

1" x 3"



1" x 6"
Cake



1" x 9"
Phrase



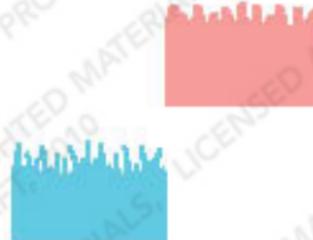
2" x 6"
Time for Tea Lowercase



2" x 9"
Time for Tea Uppercase



2" x 3"
Home Team



3" x 9"
Postage



1" x 6"
Cake

Z' x 6"
Time for Tea Lowercase

1" x 9"
Phrase

2" x 9"
Time for Tea Uppercase

2" x 3"
Home Team

3" x 9"
Postage



<LrlBdr>



<LaurBdr>

<LrlBdr-5>

1" x 3"



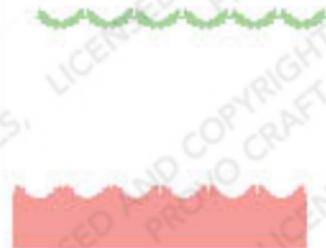
1" x 6"
Cake



2" x 6"
Time for Tea Lowercase



1" x 9"
Phrase



2" x 9"
Time for Tea Uppercase



2" x 3"
Home Team



3" x 9"
Postage



<StrBdr-s>



<StarBdr>

1" x 3"



1" x 6"
Cake



1" x 9"
Phrase



2" x 3"
Home Team



2" x 6"
Time for Tea Lowercase



2" x 9"
Time for Tea Uppercase



3" x 9"
Postage



1" x 3"



1" x 6"
Cake



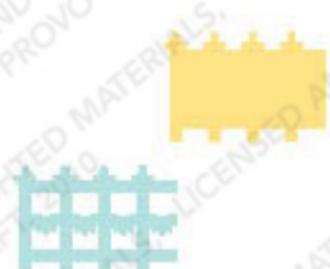
1" x 9"
Phrase



2" x 6"
Time for Tea Lowercase



2" x 9"
Time for Tea Uppercase



2" x 3"
Home Team



3" x 9"
Postage



<PmpknBr>



<PmpknBdr>

1" x 3"



1' x 6'

Cake



1' x 9'

Phrase

2" x 3"

Home Team



2' x 6'

Time for Tea Lowercase



2" x 9"

Time for Tea Uppercase

3" x 9"

Postage



<LfBdr3-s>

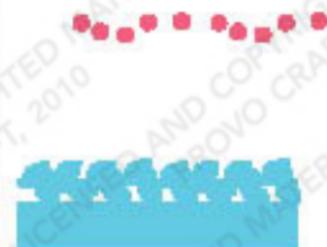


<LeafBdr3>

1" x 3"



1" x 6"
Cake



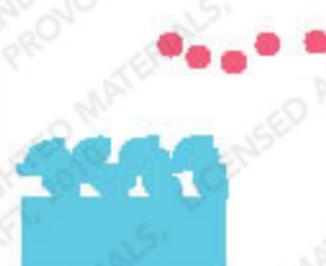
2" x 6"
Time for Tea Lowercase



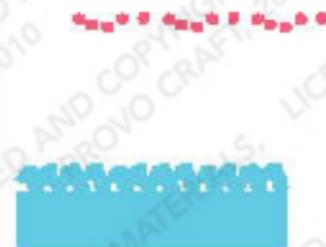
1" x 9"
Phrase



2" x 9"
Time for Tea Uppercase



2" x 3"
Home Team



3" x 9"
Postage



1" x 3"



1" x 3"



1' x 6'
Cake



2" x 6"
Time for Tea
Lowercase



1' x 9'
Phrase



2" x 9"
Time for Tea
Uppercase



2" x 3"
Home Team



3" x 9"
Postage



<SnowBr2-s>



<SnowBdr2>

1" x 3"



1" x 6"
Cake



1" x 9"
Phrase



2" x 3"
Home Team



2" x 6"
Time for Tea Lowercase



2" x 9"
Time for Tea Uppercase



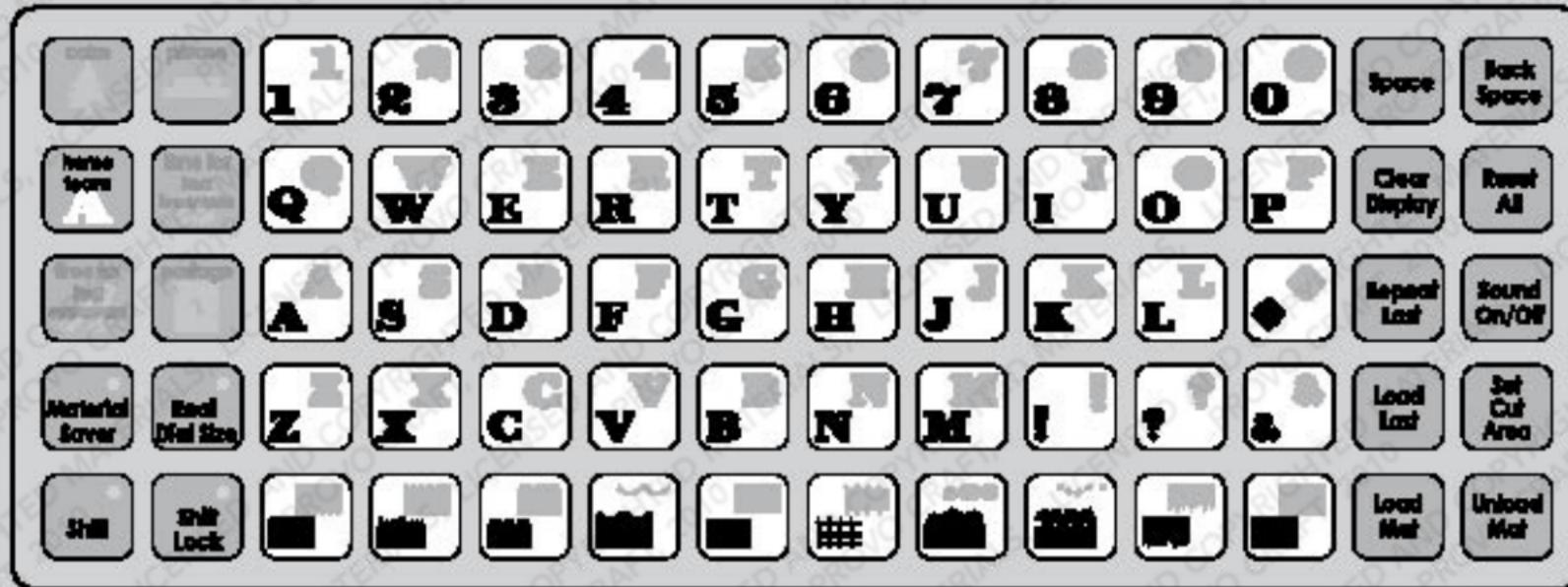
3" x 9"
Postage

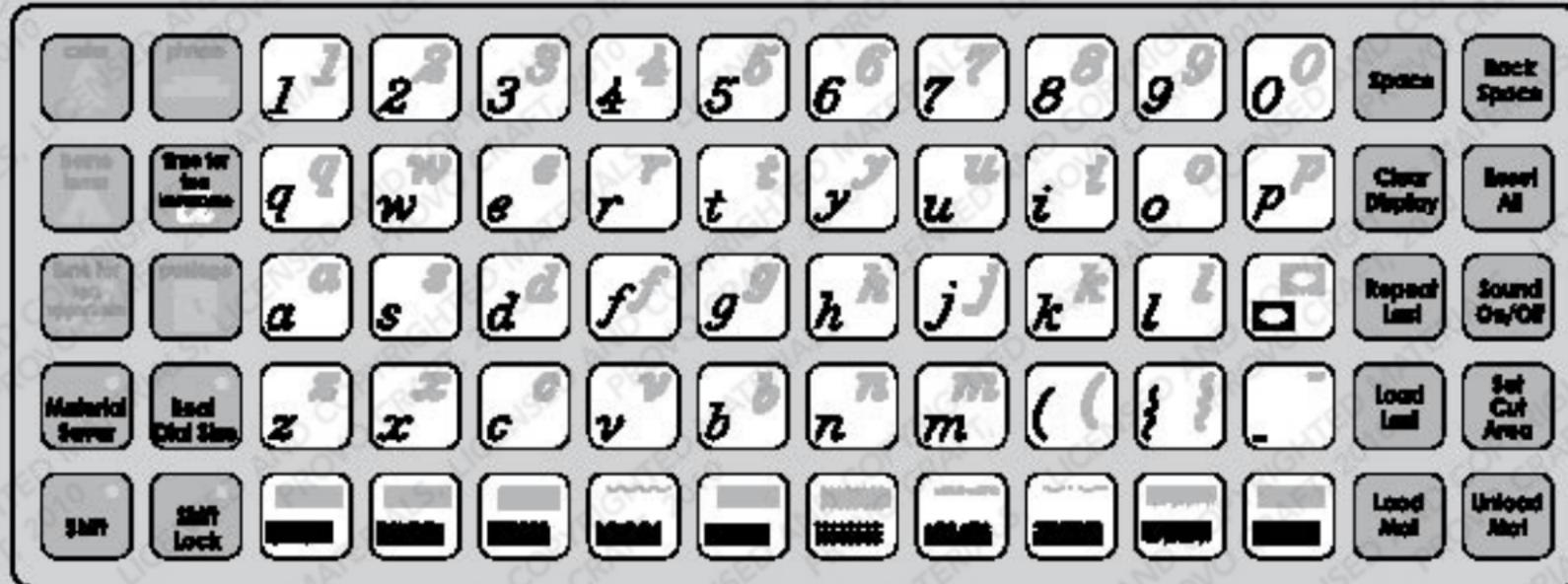


cake

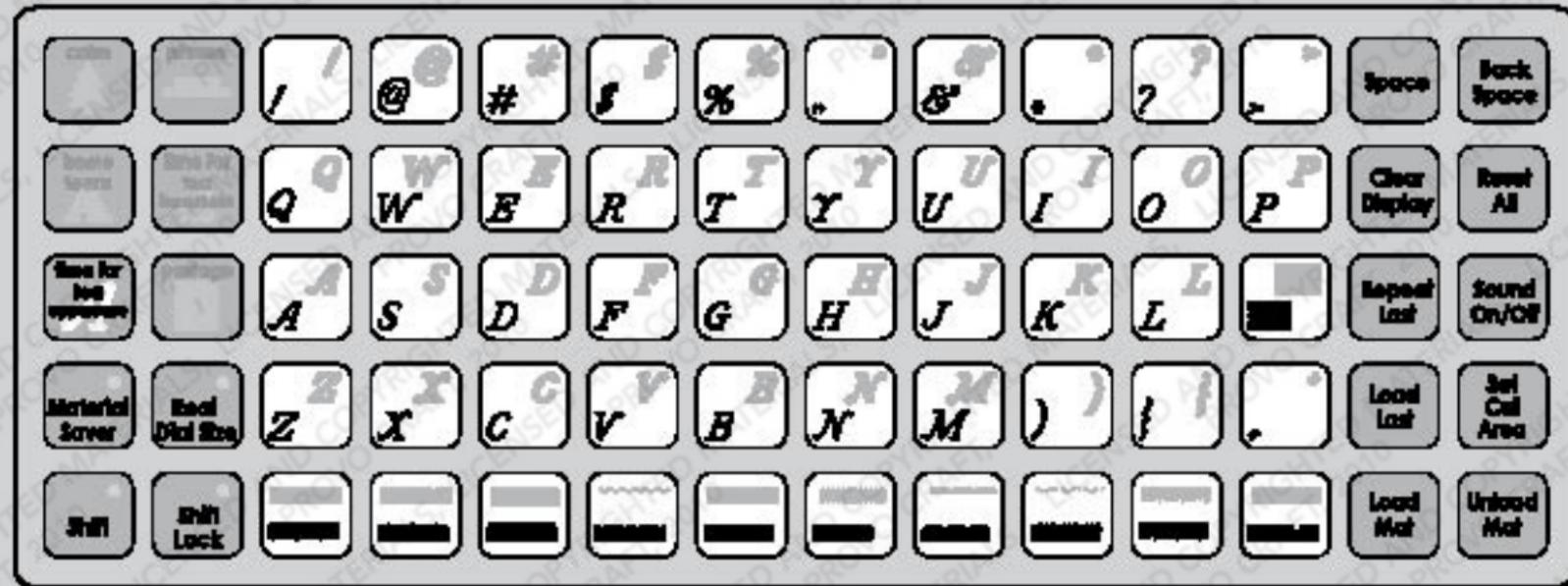


phrase

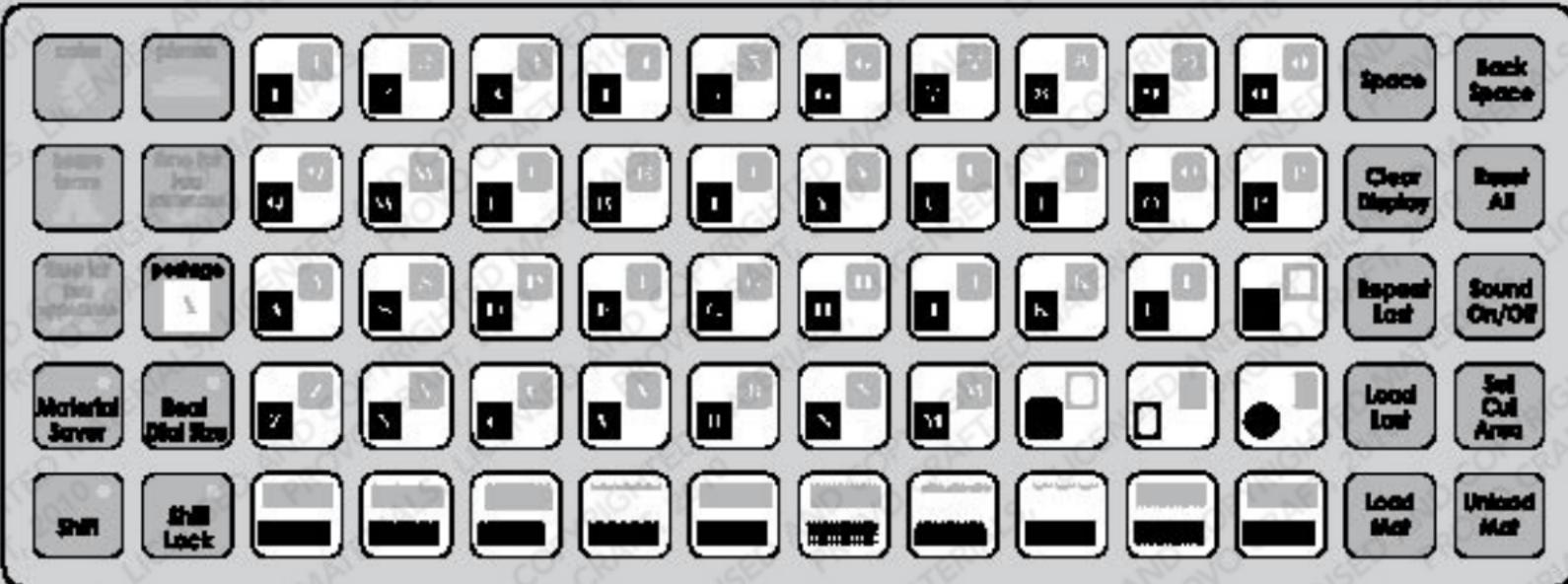




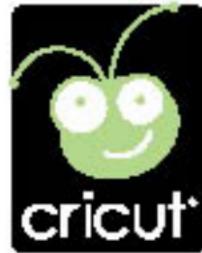
time for tea lowercase



time for tea uppercase



postage



For in-depth information about using your Cricut® cutting system refer to the User Manual included with your Cricut® machine. If you don't find the answers you need, support is available in the following two ways:

You will find the most current help and documentation on the web site. Find answers to FAQs and Troubleshooting problems any time of the day.

INTERNET: www.cricut.com

Refer to the Customer Support information that came with your Cricut® machine(s) or call for Customer Support options at:

PHONE: 1-877-7 CRICUT (727-4288) Monday–Friday 7:00 a.m.–6:00 p.m., Mountain Time



Pour une information plus exhaustive sur comment utiliser le système de découpage Cricut® veuillez vous référer au Manuel de l'Utilisateur indus avec votre machine Cricut®. Au cas où vous ne trouverez pas de réponse à vos questions, vous trouverez l'appui nécessaire à travers la manière suivante :

Vous trouverez l'aide et la documentation la plus mise à jour dans l'emplacement Web. Trouvez les réponses dans des Questions Fréquentes et dans Détection et Solution de Problèmes à tout moment du jour.

INTERNET: www.cricut.com



Para una información más exhaustiva acerca de cómo usar el sistema de corte Cricut® le rogamos referirse al Manual del Usuario incluido con su máquina Cricut®. En el caso de que no encontrara respuesta a sus preguntas, encontrará el apoyo necesario a través de la forma siguiente:

Encontrará la ayuda y documentación más actualizada en el sitio Web. Encuentre las respuestas en Preguntas Frecuentes y en Detección y Solución de Problemas en cualquier momento del día.

INTERNET: www.cricut.com



Ausführlichere Information über die Benutzung Ihrer persönlichen Cricut® Schneidesystems finden Sie im Benutzerhandbuch, das mit der Cricut® Maschine mitgeliefert wird. Wenn Sie die von Ihnen benötigten Antworten nicht finden, gibt es eine Unterstützungshilfe, die auf den folgenden Wegen erhältlich ist:

Sie werden die aktuellste Hilfe und Dokumentation auf der Webseite finden. Finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen und zu Fehlerbehebungsproblemen zu jeder Tageszeit.

INTERNET: www.cricut.com

Martha Stewart Crafts™ and the Martha Stewart logo™ are trademarks of
Martha Stewart Living Omnimedia, Inc.

Martha Stewart Crafts™ et le logo Martha
Stewart sont des marques dé
posées de Martha Stewart Living
Omnimedia, Inc.

Copyright © 2008 Martha Stewart Living
Omnimedia, Inc. All rights reserved. / Tous
droits réservés.



© 2008 Provo Craft and Novelty, Inc.
All rights reserved. Tous droits réservés.
Provo, Utah, U.S.A.
Made in China/Pas fabriqué au Canada.
www.provo-craft.com • 855/10-8344



The Cricut® name, logo, icon, and tagline
are all trademarks of Provo Craft and Novelty, Inc.
U.S. & foreign patents & patents pending.

Le Cricut® nom, les symboles, logos, etc.,
représentent des marques déposées du
fabricant et/ou de ses sociétés affiliées.
© 2008 Provo Craft and Novelty, Inc. Les brevets
U.S. et les brevets étrangers et brevets en instance.