

# BISCUITS MACHINE



## Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Instructions for use and maintenance

Mode d'emploi et d'entretien

Gebrauchs und Wartungsanleitungen

Instrucciones para el uso y el mantenimiento

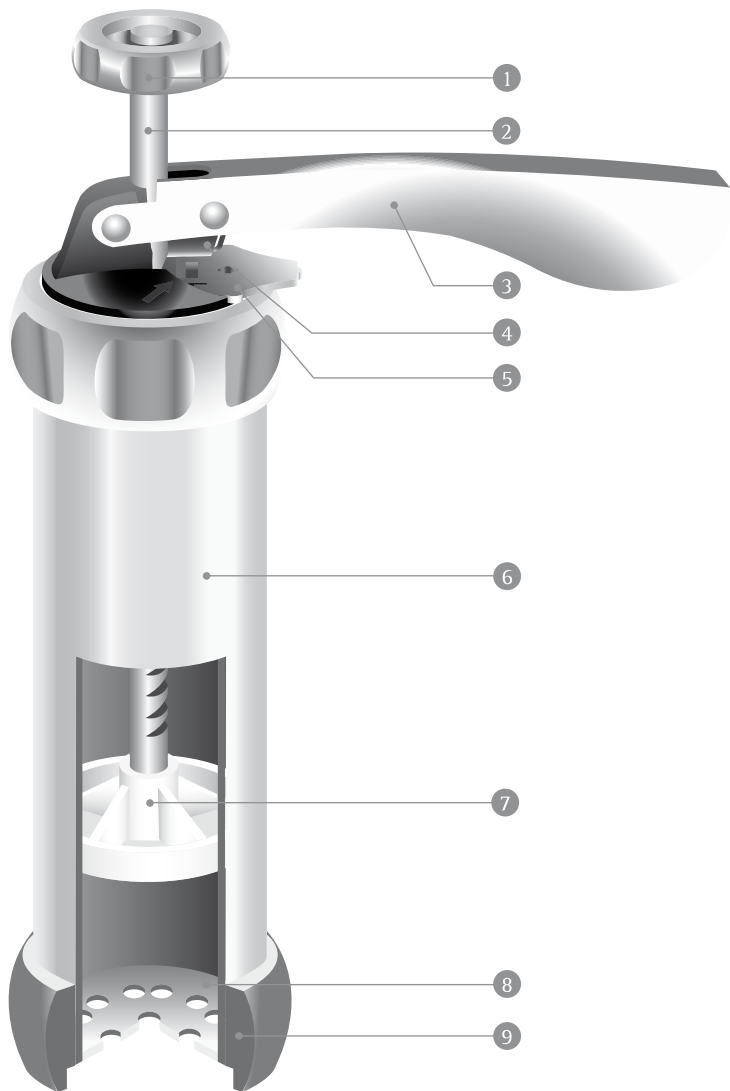
Instruções de uso e manutenção

إرشادات الاستخدام والصيانة

使用和维护说明

マルガ・ムリーノの使い方とメンテナンス方法

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию



1 Pomello  
2 Asta pistone  
3 Leva

4 Cricco  
5 Regolatore  
6 Cilindro

7 Pistone  
8 Trafila  
9 Anello di chiusura

Quando usate la macchina per la prima volta, lavate tutti i componenti in acqua calda con detersivo e asciugateli con un panno.

Per sollevare il pistone, ruotate il pomello di 180° e tiratelo verso l'alto fino a fine corsa (Fig. 1).

#### RICETTA BASE PER L'IMPASTO

- 500 g di farina di grano tenero tipo '00'
- 200 g di zucchero
- 250 g di burro o margarina
- 1 pizzico di sale
- 1 tazzina di latte
- 4 tuorli d'uovo

Mettete in una ciotola la farina, mescolatela con lo zucchero e un pizzico di sale. Versate i rossi d'uovo nel mezzo (Fig. 2) e amalgamate l'impasto con una forchetta. Aggiungete il burro precedentemente fuso a bagnomaria (Fig. 3), poi il latte e lavorate l'impasto con le mani fino a renderlo completamente omogeneo e morbido.

#### COME SI FANNO I BISCOTTI

Svitate l'anello di chiusura (Fig. 4) e sollevate il pistone. Riempite bene il cilindro con una parte dell'impasto ottenuto (Fig. 5).

*ATTENZIONE! Quando inserite la trafila nell'anello di chiusura, la parte in rilievo della trafila deve essere rivolta verso il basso.*

Inserite la trafila desiderata dentro l'anello di chiusura (Fig. 6). La parte in rilievo della trafila deve essere rivolta verso il basso. Avvitare a fondo l'anello di chiusura sul cilindro (Fig. 7).



Scegliete la grandezza dei biscotti che volete ottenere ruotando il regolatore (Fig. 8):

Pos. 1: biscotti piccoli

Pos. 2: biscotti grandi

Girate il pomello in modo che il cricco della leva incontri i denti dell'asta.

Abbassate la leva alcune volte finché la pasta esce uniformemente dai fori della trafila.

Togliete questa prima pasta in modo che la trafila resti pulita. Ora appoggiate la macchina al piatto da forno - freddo e precedentemente pulito - e spingete in basso la leva con la prolunga nera inserita come mostrato in Figura 9.

Non usate carta da forno sul piatto!

Sollevate la leva e spostate la macchina: pronti per un altro biscotto (Fig. 10). Pre-riscaldare il forno a circa 180° C (= 350° F). Infornate il piatto con i biscotti per circa 20 minuti (Fig. 11).

*ATTENZIONE! Non usate carta da forno sul piatto! Usate sempre un guanto da forno per maneggiare i piatti caldi!*

A cottura ultimata togliete dal forno il piatto e lasciatelo raffreddare.

*ATTENZIONE: usate sempre un guanto da forno per maneggiare i piatti caldi!*

Staccate i biscotti dal piatto e decorateli a piacere.

#### CURA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

Dopo l'uso, lavate tutti i componenti della macchina che avete utilizzato con acqua calda e detersivo. Sciacquate e asciugate con un panno (Fig. 12). Rimontate la macchina e riponetela nella scatola, assieme agli accessori.

Non lavate mai la macchina mettendola nella lavastoviglie!



1 Knob  
2 Piston rod  
3 Lever

4 Jack  
5 Control  
6 Cylinder

7 Piston  
8 Die  
9 Locking ring

When using the machine for the first time, wash all parts in warm water with some detergent, and dry with a cloth.

To lift the piston, rotate the knob by 180°, and pull it upwards until it stops (Fig. 1).

#### BASIC DOUGH RECIPE

- 500 g soft wheat flour type '00'
- 200 g sugar
- 250 g butter or margarine
- 1 pinch of salt
- 1 cup of milk
- 4 egg yolks

Put the flour in a bowl, mix it with sugar, and add a pinch of salt. Put egg yolks in the middle of the bowl (Fig. 2) and mix the dough with a fork.

Add the butter previously melted over a water bath (Fig. 3), then add milk and mix the dough with your hands until it is completely homogeneous and soft.

#### HOW TO MAKE BISCUITS

Unscrew the locking ring (Fig. 4) and lift the piston. Fill up the cylinder with part of the dough (Fig. 5).

*CAUTION ! When inserting the die into the locking ring, the raised portion of the die must be facing downwards.*

Insert the desired die into the locking ring (Fig. 6) The raised portion of the die must be facing downwards. Fully tighten the locking ring on the cylinder (Fig. 7).



3

Choose the size of the biscuits by rotating the appropriate control (Fig. 8):

Pos. 1: small biscuits

Pos. 2: large biscuits

Turn the knob so that the racket lever jack meets the teeth of the rod.

Lower the lever a few times until the dough comes out evenly from the die holes.

Remove this first dough so that the die remains clean. Now place the machine on the oven plate - cold and previously cleaned - and push the lever down with the black extension inserted as shown in Figure 9.

*CAUTION! Do not use baking paper on the plate!*

Lift the lever and move the machine, ready for another biscuit (Fig. 10).

Pre-heat the oven to about 180° C (= 350° F).

Put the plate with the biscuits in the oven for about 20 minutes (Fig. 11).

When cooked, remove the plate and let it cool.

*CAUTION! Always use an oven mitt when handling hot dishes!*

Remove the biscuits from the plate and decorate as desired.

#### CARE AND MAINTENANCE OF THE MACHINE

After use, wash all parts of the machine that have been used with hot water and some detergent.

Rinse and dry with a cloth (Fig. 12).

Reassemble the machine and put it in the box along with accessories. Never wash the machine by placing it in the dishwasher!



4

1 Pommeau  
2 Tige piston  
3 Levier

4 Cliquet  
5 Régulateur  
6 Cylindre

7 Piston  
8 Filière  
9 Anneau de fermeture

Lorsque vous utilisez la machine pour la première fois, lavez tous les composants à l'eau chaude et au détergent et essuyez-les avec un chiffon. Pour soulever le piston, tournez le pommeau de 180° et tirez-le vers le haut en fin de course (Fig. 1).

#### RECETTE DE BASE POUR LA PÂTE

- 500 g de farine de blé tendre type '00'
- 200 g de sucre
- 250 g de beurre ou de margarine
- 1 pincée de sel
- 1 petite tasse de lait
- 4 jaunes d'œuf

Versez la farine dans une terrine, mélangez-la au sucre et à une pincée de sel. Faites une fontaine, versez les jaunes d'œuf (Fig. 2) et mélangez la pâte à la fourchette. Faites fondre le beurre au bain-marie et ajoutez-le à la préparation. (Fig. 3) Ensuite, incorporez le lait et travaillez la pâte à la main jusqu'à obtenir un mélange complètement homogène et souple.

#### COMMENT FAIRE LES BISCUITS

Dévissez l'anneau de fermeture (Fig. 4) et soulevez le piston. Remplissez bien le cylindre avec une partie de la pâte obtenue (Fig.5). Introduisez la filière souhaitée dans l'anneau de fermeture (Fig.6). La partie en relief de la gravure doit être dirigée vers le bas. Serrez à fond l'anneau de fermeture sur le cylindre (Fig. 7). Choisissez la taille des biscuits que vous souhaitez obtenir en tournant le régulateur (Fig.8) :

- Pos. 1: petits biscuits  
Pos. 2: grands biscuits



Tournez le pommeau de façon que le cliquet du levier touche les dents de la tige. Abaissez plusieurs fois le levier jusqu'à ce que la pâte sorte uniformément des perforations de la gravure.

Enlevez cette première pâte de façon que la gravure reste propre. Placez la machine sur la plaque du four - froide et que vous aurez nettoyée au préalable - et poussez le levier vers le bas en insérant la rallonge noire comme sur la figure 9.

Ne pas mettre de papier sulfurisé sur la plaque ! Soulevez le levier et déplacez la machine : vous êtes prêts pour un autre biscuit (Fig. 10). Préchauffez le four à 180° C environ (= 350° F). Enfournez la plaque avec les biscuits pendant 20 minutes environ (Fig. 11).

*ATTENTION! Ne pas mettre de papier à four sur la plaque !*

Utilisez toujours une protection (gant ou manique) lors de la manipulation des plaques chaudes!

En fin de cuisson, enlevez la plaque du four et laissez refroidir.

*ATTENTION! Utilisez toujours une protection (gant ou manique) lors de la manipulation des plaques chaudes !*

Décollez les biscuits de la plaque et décorez-les à votre goût.

#### SOIN ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

Après utilisation, lavez tous les composants de la machine dont vous vous êtes servis à l'eau et au détergent. Rincez et essuyez-les avec un chiffon (Fig.12).

Remontez la machine et remplacez-la dans sa boîte avec les accessoires. Ne jamais laver la machine dans le lave-vaisselle !

1 Drehgriff  
2 Zahnstange  
3 Hebel

4 Klinke  
5 Regler  
6 Zylinder

7 Kolben  
8 Matrize  
9 Verschlussring

Reinigen Sie, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, alle Einzelteile in warmem Wasser mit Reinigungsmittel und trocknen Sie diese mit einem Tuch ab. Zum Heben des Kolbens den Drehgriff um 180° drehen und bis zum Anschlag nach oben ziehen (Abb. 1).

#### TEIG-GRUNDREZEPT

- 500 g Weichweizenmehl Type '00'
- 200 g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse Milch
- 4 Eigelb

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Zucker und einer Prise Salz vermengen. Das Eigelb hineingeben (Abb. 2) und den Teig mit einer Gabel vermischen. Die zuvor im Wasserbad geschmolzene Butter (Abb. 3) und dann die Milch hinzufügen; den Teig mit den Händen verarbeiten, bis er gleichmäßig und weich ist.

#### SO WERDEN DIE PLÄTZCHEN GEMACHT

Den Verschlussring (Abb. 4) aufschrauben und den Kolben heben. Den Zylinder sorgfältig mit einem Teil des erhaltenen Teigs füllen (Abb. 5).

**ACHTUNG!** Wenn Sie die Matrize in den Verschlussring einsetzen, muss die erhöhte Seite nach unten gerichtet sein.

Die gewünschte Matrize in den Verschlussring setzt (Abb. 6) Die erhöhte Seite der Matrize muss nach unten gerichtet sein. Den Verschlussring am Zylinder festziehen (Abb. 7). Wählen Sie die gewünschte Plätz-



chengröße durch Drehen des Reglers aus (Abb.8):

Pos. 1: Kleine Plätzchen

Pos. 2: Große Plätzchen

Drehen Sie den Drehgriff, bis die Klinke des Hebels in die Zähne an der Zahnstange greift. Drücken Sie den Hebel einige Male nach unten, bis der Teig gleichmäßig aus den Löchern der Matrize austritt. Dann diesen ersten Teig entfernen, damit die Matrize sauber bleibt. Das Gerät nun auf dem - kalten und gereinigten - Backblech abstellen und den Hebel mit der eingesteckten schwarzen Verlängerung nach unten drücken; siehe Abb. 9. Kein Backpapier auf dem Blech auslegt! Den Hebel heben und das Gerät verstellen: Nun kann ein zweites Plätzchen entstehen (Abb. 10). Den Ofen auf circa 180° C (= 350° F) vorheizen. Das Backblech mit den Plätzchen circa 20 Minuten im Ofen lassen (Abb. 11).

**ACHTUNG!** Kein Backpapier auf dem Blech auslegt! Für die Handhabung der heißen Bleche immer einen Ofenhandschuh verwenden!

Nach Ablauf der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**ACHTUNG!** Für die Handhabung der heißen Bleche immer einen Ofenhandschuh verwenden!

Die Plätzchen vom Blech lösen und nach Wunsch dekorieren.

#### WARTUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Reinigen Sie nach dem Gebrauch des Geräts alle verwendeten Einzelteile mit warmem Wasser und Reinigungsmittel. Diese abspülen und mit einem Tuch abtrocknen (Abb. 12). Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und legen Sie es in der Schachtel zusammen mit dem Zubehör ab. Das Gerät darf niemals in der Spülmaschine gereinigt werden!



1 Pomo  
2 Varilla pistón  
3 Palanca

4 Trinquete  
5 Regulador  
6 Cilindro

7 Pistón  
8 Disco  
9 Anillo de cierre

Al usar la máquina por primera vez, es preciso lavar todos los componentes con agua caliente y detergente y secarlos con un paño. Para elevar el pistón, gire el pomo 180° y tírelo hacia arriba hasta el final del recorrido (Fig. 1).

#### RECETA BASE PARA LA MASA

- 500 g de harina de trigo blando tipo '00'
- 200 g de azúcar
- 250 g de manteca o margarina
- 1 pizca de sal
- 1 tacita de leche
- 4 yemas de huevo

Coloque en un cuenco la harina, mézclela con el azúcar y una pizca de sal. Vuelque las yemas de huevo en el medio (Fig. 2) y mezcle la masa con un tenedor. Agregue la manteca previamente derretida a baño María (Fig. 3), luego la leche y trabaje la masa con las manos hasta que esté completamente homogénea y blanda.

#### CÓMO SE HACEN LAS GALLETAS

Desenrosque el anillo de cierre (Fig. 4) y quite el pistón. Llene completamente el cilindro con una parte de la masa obtenida (Fig. 5).

*ATENCIÓN Al momento de introducir la trefila en el anillo de cierre, la parte en relieve de esta debe estar dirigida hacia abajo.*

Introduzca el disco elegida dentro del anillo de cierre (Fig.6). La parte en relieve de la trefila debe estar dirigida hacia abajo (Fig. 6b).

Atomille a fondo el anillo de cierre al cilindro (Fig. 7).



9

Elija el tamaño de galleta que desea obtener girando el regulador (Fig.8):

Pos. 1: galletas pequeñas

Pos. 2: galletas grandes

Gire el pomo de manera que el trinquete de la palanca encuentre los dientes de la varilla. Baje la palanca algunas veces hasta que la masa salga de manera uniforme por los orificios de la trefila.

Quite esta primera masa de modo que el disco quede limpia. Ahora apoye la máquina en la fuente de horno - fría y convenientemente limpia - y empuje hacia abajo la palanca con el alargador negro insertado como se muestra en la Figura 9.

¡No use papel de horno en la bandeja!

Levante la palanca y desplace la máquina: listos para otra galleta (Fig. 10). El horno debe estar pre-calentado a 180°C (= 350° F ) aproximadamente. Lleve la bandeja con las galletas al horno durante aproximadamente 20 minutos (Fig. 11).

*ATENCIÓN ¡No use papel de horno en la bandeja! ¡Use siempre un guante de horno para manipular las bandejas calientes!*

Una vez terminada la cocción, quite del horno la bandeja y deje que se enfríe. Atención: ¡Use siempre un guante de horno para manipular las bandejas calientes! Desprenda las galletas de la bandeja y decórelas a gusto.

#### CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

Después del uso, lave todos los componentes de la máquina que ha utilizado con agua caliente y detergente. Enjuague y seque con un paño (Fig. 12). Monte nuevamente la máquina y ubíquela en su caja, junto con los accesorios. ¡En ningún caso lave la máquina metiéndola en el lavavajilla!



10



1 Botão  
2 Haste de pistão  
3 Alavanca

4 Catraca  
5 Regulador  
6 Pistão

7 Molde  
8 Cilindro  
9 Anel de fechamento

Quando for usar a máquina pela primeira vez, lave todas as partes com água morna e detergente neutro, enxague e seque com pano limpo.

Para levantar o pistão, gire o botão por 180°, e puxe-o para cima até que ela pare (Fig.1).

### RECEITA BÁSICA DA MASSA

- 500g de farinha branca
- 200g de açúcar
- 250g de manteiga ou margarina
- 4 gemas de ovos
- 1 pitada de sal
- 1 copo de leite

Coloque a farinha em um bowl, misture com o açúcar e adicione o sal. Faça uma cavidade no centro da mistura e adicione as gemas de ovos (Fig.2), misture a massa com um garfo.

Adicione a manteiga previamente derretida em banho maria (Fig.3), depois adicione leite e misture a massa com as mãos até estar totalmente homogênea.

### COMO FAZER OS BISCOITOS

Desaperte o anel (Fig.4) e retire o pistão. Encha o cilindro com a massa (Fig. 5).

*CAUIDADO: Quando inserir o molde dentro do anel de fechamento, a parte elevada do molde deve estar voltada para baixo.*

Insira o molde no anel de fechamento (Fig. 6)

A parte elevada deve estar voltada para baixo.

Aperte bem o anel de vedação no cilindro (Fig. 7).

Escolha o tamanho do biscoito girando o botão de

controle (Fig.8):

Posição 1: biscoitos pequenos

Posição 2: biscoitos grandes

Rode o botão para que a alavanca encontre os dentes de haste do pistão. Abaixre a alavanca algumas vezes até que a massa saia uniformemente pelos furos do molde. Retire e descarte o primeiro lote de massa, de modo que as matrizes permaneçam limpias. Agora coloque a máquina sobre uma forma/assadeira fria e empurre a alavanca para baixo em toda sua extensão como mostrado na Figura 9.

Não use papel manteiga na assadeira!

Levante a alavanca e mova a biscoteira, pronta para o próximo biscoito (Fig. 10).

Pré-aqueça o forno até aproximadamente 180°C (= 350° F).

Coloque a assadeira com os biscoitos no forno por aproximadamente 20 minutos (Fig. 11).

Quando assados, remova a assadeira e deixe esfriar.

*CAUIDADO: Sempre use luvas de forno quando for pegar pratos quentes! Remova os biscoitos da assadeira e decore como desejado.*

A cottura ultimata togliete dal forno il piatto e lasciatelo raffreddare.

### CAUIDADOS E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA

Após o uso, lave todas as partes da máquina que foram usadas com água quente e detergente neutro. Enxague e seque com pano (Fig. 12).

Monte as peças e guarde a máquina na caixa com os acessórios. Nunca lave a biscoteira na máquina de lavar louças!



11



12



- 1 مقبض .  
2 عمود المكبس .  
3 ذراع .

- 4 جاك .  
5 وحدة الضبط .  
6 أسطوانة .

- 7 مكبس .  
8 قرص الفتحات .  
9 حلقة القفل .

عند استخدام الجهاز لأول مرة، اغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن وبالمنظفات ثم جففها بقطعة قماش لرفع المكبس، أدر المقبض بزاوية 180 درجة، ثم اسحبه للأعلى حتى يتوقف عند نهاية شوطه (الشكل 1).

القرص  
قم بإزالة العجين الأول بحيث يظل قرص الفتحات نظيفاً الآن، ضع الجهاز على لوح الفرن - الباراد بعد تنظيفه أولاً - ادفع إلى أسفل الذراع مع إدخال وصلة التمديد السوداء كما هو مبين في الشكل 9

وصفة العجينة الأساسية  
٦جم من طحين القمح الطري نوع زيرو زيرو 500 00'  
٢٠٠ جم من السكر  
٢٥٠ جم من الزبدة أو المارجرين  
قليل من الملح  
فنجان واحد من الحليب  
صغار البيض 4  
ضع الطحين في الوعاء، وامزجه مع السكر وقليل من الملح صب صغار البيض في المنتصف (الشكل 2) واخلط العجين باستخدام شوكة  
قم مسبقاً بإضافة الزبدة المذابة في غلاية مزدوجة (الشكل 3)، ثم أضع الحليب، واعجن العجين بيديك حتى يصبح سلساً تماماً وليناً

لا تستخدم ورق الفرن على اللوح  
(ارفع الذراع واضبط الآلة: جاهزة لبسكويت آخر (الشكل 10  
قم بتسخين الفرن مسبقاً على حوالي 180 درجة مئوية (= 350 °  
(فهرنهايت  
(ضع طبق البسكويت في الفرن لمدة 20 دقيقة (الشكل 11

تنبيه  
لا تستخدم ورق الفرن على اللوح! استخدم دائماً قفاز الفرن عند التعامل مع الأطباق الساخنة  
عندما ينضج، قم بإزالة الطبق من الفرن، واتركه يبرد  
إنتبيه: استخدم دائماً قفاز الفرن عند التعامل مع الأطباق الساخنة  
أخرج البسكويت من الطبق، وزينه كما تريد

فك حلقة القفل (الشكل 4) ارفع المكبس  
(املأ الاسطوانة جيداً بجزء من العجين الذي حصلت عليه (الشكل 5

ملاحظة  
لا تغسل أبداً الآلة بوضعها في غسالة الصحون

(أدخل قرص الفتحات المطلوب في حلقة الغلق (الشكل 6  
(يجب أن يتجه الجزء المرفوع من قرص الفتحات إلى أسفل  
(اربط حلقة الغلق تماماً على الأسطوانة (الشكل 7

العناية بالآلة وصيانتها  
بعد الاستخدام، اغسل جميع أجزاء الآلة التي استخدمتها بالماء الساخن والمنظف

اختر حجم البسكويت الذي ترغب في الحصول عليه من خلال تدوير  
(وحدة الضبط (الشكل 8  
الموضع 1: البسكويت صغير  
الموضع 2: البسكويت كبير

(اشطف الأجزاء، وجففها بقطعة قماش (الشكل 12  
أعد تجميع الآلة، وخرزها في عيوبتها مع ملحقاتها  
لا تغسل أبداً الآلة بوضعها في غسالة الصحون

الإقرص مشمولة

أدر المقبض بحيث يقابل جاك الذراع ثلمات العمود  
أخفض الذراع عدة مرات حتى يخرج العجين بشكل متساو من فتحات

الضمان

1 旋钮  
2 活塞杆  
3 手柄

4 起子  
5 调节器  
6 圆柱体

7 活塞  
8 拉模  
9 密封圈

当第一次使用机器时，用带洗涤剂热水清洗所有部件和用布将其擦干。

为了抬起活塞，旋转180度的旋钮和拉向上，直到限位开关结束（插图 1）。

#### 和面基础配方

- 00 型软质小麦面粉 500 g
- 糖 200 g
- 黄油或人造黄油 250 g
- 1 小撮盐
- 1 杯牛奶
- 4 个蛋黄

把面粉放在碗里，用糖和少许盐搅和它。

在中间倒入蛋黄（插图 2）和用一个叉子和面团。

加上先前用水浴法融化的黄油（插图 3），然后牛奶和用手揉软面团，直到使它完全均匀和软。

#### 如何做饼干

拧开密封圈（插图 4）和抬起活塞。

用得到的面团的一部分填好圆柱体（插图 5）。

将所需的拉模插入密封环里（插图 6）

拉模的突出部分必须朝下。

将圆柱体上的密封环拧到底。（插图 7）。

通过旋转调节器，选择你们想要的饼干大小（插图8）：

位置 1: 小饼干

位置 2: 大饼干

旋转旋钮使手柄的起子接触杆齿。

几次下压手柄直到面从拉模的孔均匀出来。

拿掉第一块面团，致使拉模保持清洁。

现在将机器靠近烤箱的层- 冷的和先前清洁的 - 向下推手柄 通过插入的黑加长端 如插图9所示。

在托盘上不要使用烤箱纸！

抬起手柄和移动机器：下一块饼干准备就绪（插图 10）。

约 180° 摄氏度预- 加热烤箱 (= 350° 华氏). 将饼干托盘放入烤箱20分钟左右（插图 11）。

注意

在托盘上不要使用烤箱纸！ 始终使用烤箱手套来处理热托盘。

在烘烤完成后将托盘从烤箱取出， 并且让它冷却。

注意：始终使用烤箱手套来处理热托盘。

把饼干从托盘挪开和随意装饰它们。

#### 机器的注意和维护保养

使用后，请你们用热水和洗涤剂清洗机器的所有部件。

冲洗和用一块布擦干（插图 12）。

重新安装机器和将其连同配件放在盒子里。

请勿在洗碗机中清洗机器！

1 ノブ  
2 ピストンの軸  
3 レバー

4 ジャック  
5 調整部  
6 シリンダー

7 ピストン  
8 成型リング  
9 締め環

初めて使用する際には、製品のすべてのパーツをお湯と洗剤でよく荒い、布で拭いて乾かします。

ピストンを引く際には、ノブを180°回転してピストンを上方に止まるまで引き上げます(図 1)。

### 基本の生地レシピ

- 菓子用の薄力粉500 g
- 砂糖200 g
- バターまたはマーガリン250 g
- 塩 1 摘み
- 牛乳 1 カップ
- 卵黄 4 個分

ボールに小麦粉を入れて、砂糖と塩一撮みを加えてよくかき回します。

中央に卵黄を加え(図 1)、全体をフォークで練り混ぜます。

あらかじめ湯煎で溶かしたバターを入れ(図 3)、更に牛乳を加えて全体が完全に均一でやわらかくなるまで、手でよく個ね合せます。

### クッキーの作り方

基部の締め環を回してはずし(図 4)、ピストンを引き上げます。

出来あがった生地の一部をシリンダーに詰めます(図 5)。

好みの型リングを締め環に装着します(図 6)。型の浮き出し面施された面を下に向けて入れます。シリンダーに締め環を装着して締めます(図 7)。

調整部を動かして望みの大きさを選ぶことができます(図8)：

- 位置 1：小さいサイズ
- 位置 2：大きいサイズ

レバーのジャックが軸の歯に噛み合うようにノブを回します。

成型リングから生地が均一に押出されてくるまで、レバーを数回押し下げます。

最初に出てきた生地を取り除いて成型リングをきれいにします。

あらかじめ洗って乾かした冷たい天板の上に器具を置いて黒い延長部分を差し込んで図9にあるように、レバーを押し上げます。

天板の上にオープンシートを敷かないでください！器具を持ち上げて移動し、次の生地を絞り出します(図 10)。

オープン事前には 180° C ( = 350° F ) 前後に暖めておきます。

クッキーを並べた天板をオープンに入れて20分程焼きます(図 11)。

### 注意

天板の上にオープンシートを敷かないでください！天板に触れる際には必ずオープン用のミトンを使用してください！

焼きあがったら天板を取り出して冷めます。

注意：天板に触れる際には必ずオープン用のミトンを使用してください！

クッキーを天板からはずしてお好みのデコレーションをします。

### 器具のケアとメンテナンス

使用後は、使った部品をお湯と洗剤で洗浄してください。

その後よく濯いで布で拭いて乾かします(図 12)。器具を組み立て直して、付属の部品と共に元の箱に取めます。

器具を食器洗い機で洗浄しないでください！

- 1 Ручка
- 2 Стержень штока
- 3 Рычаг

- 4 Рукоятка
- 5 Регулятор
- 6 Цилиндр

- 7 Поршень
- 8 Фильера
- 9 Запорное кольцо

При первом использовании прибора промойте все компоненты в горячей воде с моющим средством и насухо вытрите тканью.

Чтобы поднять поршень, поверните ручку на 180° градусов и потяните её вверх до упора (рис. 1).

### БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

- 500 г муки из мягкой пшеницы типа '00'
- 200 г сахара
- 250 г сливочного масла или маргарина
- 1 щепотка соли
- 1 стакан молока
- 4 яичных желтка

Положите в миску муку, перемешайте ее с сахаром и щепоткой соли.

Добавьте яичные желтки в середину (рис. 2) и перемешайте тесто вилкой.

Добавьте растопленное на пару сливочное масло (рис. 3), затем молоко и замесите тесто руками, пока оно не будет полностью однородным и мягким.

### КАК ДЕЛАТЬ ПЕЧЕНЬЕ

Отвинтите запорное кольцо (рис. 4) и поднимите поршень.

Хорошо заполните цилиндр частью полученного теста (рис. 5).

Вставьте железаемую фильеру в запорное кольцо (рис. 6)

Выпуклая часть фильеры должна быть обращена вниз.

Закрутите до упора запорное кольцо цилиндра (рис. 7).

Выберите размер печенья, который вы хотите получить, поворачивая регулятор (рис. 8):

Пол. 1: печенье малого размера

Пол. 2: печенье крупного размера

Поверните ручку так, чтобы рукоятка соприкоснулась с зубцами стержня.

Опустите рычаг несколько раз, пока тесто не будет равномерно выходить через отверстия фильеры.

Снимите эту часть теста, чтобы фильера осталась чистой.

Теперь установите прибор на противень для выпечки - холодный и предварительно очищенный - и нажмите на рычаг сверху вниз с вставленным удлинителем черного цвета, как показано на рисунке 9.

Не используйте бумагу для выпечки на противне! Поднимите рычаг и переместите прибор: готовы к следующему печенью (рис. 10).

Предварительно разогрейте духовку примерно до 180°C (= 350°F).

Поместите противень с печеньем в духовку примерно на 20 минут (рис. 11).

***ВНИМАНИЕ!** Не используйте бумагу для выпечки на противне! Всегда используйте прихватку, чтобы брать за нагретый противень!*

По завершении готовки выньте противень из духовки и дайте ему остыть.

Внимание! Всегда используйте прихватку, чтобы брать за нагретый противень!

Снимите печенье с противня и украсьте на свой вкус.

### УХОД ЗА МАШИНОК И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

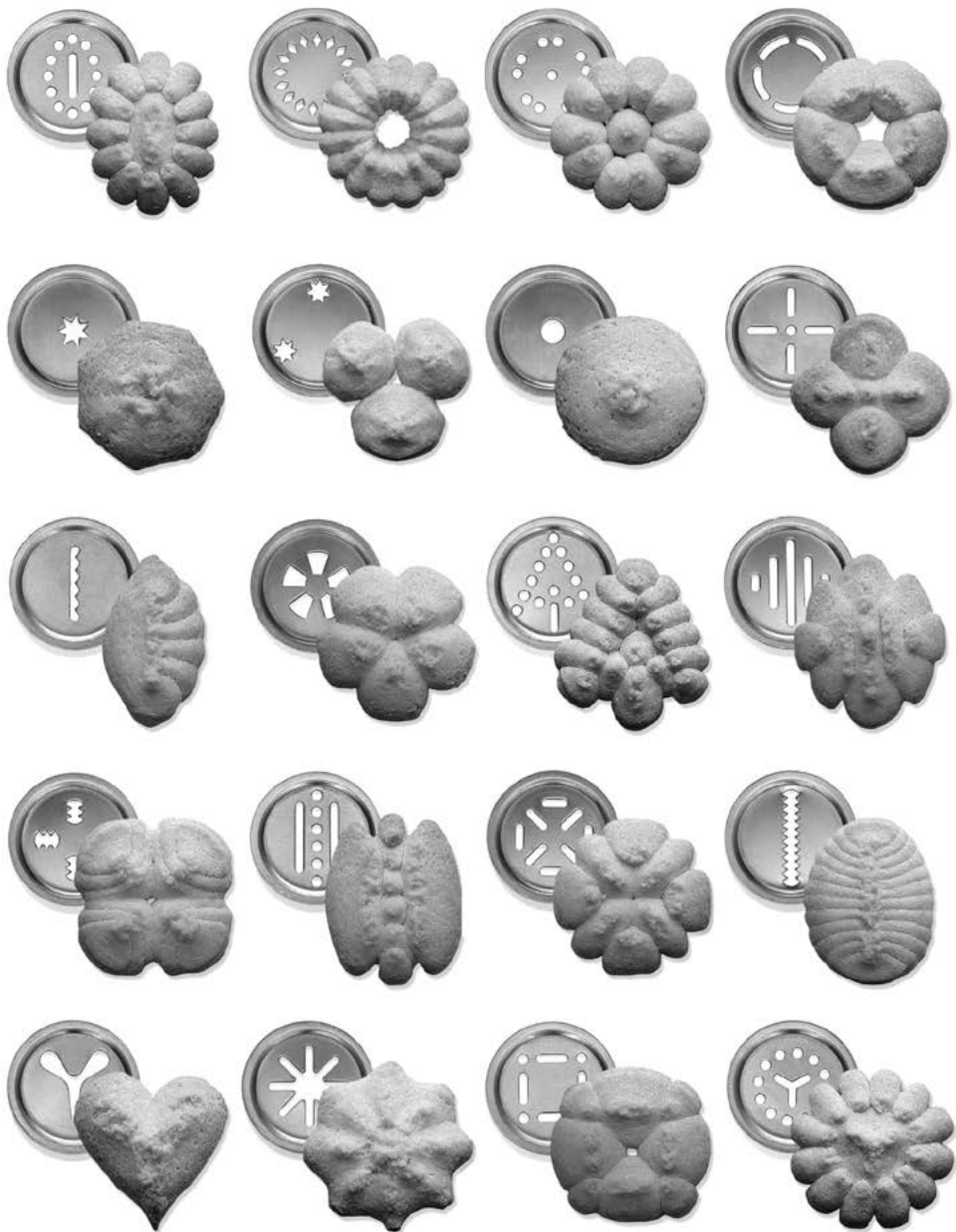
После использования промойте все части прибора, которые вы использовали, в горячей воде и с моющим средством.

Ополосните и вытрите насухо тканью (рис. 12).

Соберите прибор и положите его в коробку вместе с аксессуарами.

Никогда не мойте прибор в посудомоечной машине!

TRAFILE INCLUDE / DIES INCLUDED / FILIERES INCLUSES / SCHEIBEN ENTHALTEN  
DISCOS INCLUIDOS / DISCOS INCLUIDOS / طومشم صارق آلا / 包括拉模  
成型リングを含む / ФИЛЬЕРЫ В КОМПЛЕКТЕ



## GARANZIA

Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per 10 anni dalla data di acquisto da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

## WARRANTY

All MARCATO products are manufactured with top quality materials and are subject to ongoing quality tests. For this reason, they are warranted for 10 years from date of purchase against any manufacturing defects. The warranty does not however cover damage caused to the machine by improper use or use other than that described in this manual.

## GARANTIE

Tous les produits MARCATO sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et sont continuellement soumis à des contrôles de qualité. C'est la raison pour laquelle ils sont garantis contre tout défaut de fabrication 10 ans à compter de la date d'achat. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages provoqués à la machine dus à un usage impropre ou différent de l'usage illustré dans ce manuel.

## GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen werden ab Kaufdatum 10 Jahre Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.

## GARANTÍA

Todos los productos MARCATO están realizados con los mejores materiales disponibles y son sometidos a controles de calidad continuos. Por esta razón, están garantizados por 10 años desde la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía no cubre, en cambio, los daños provocados a la máquina como consecuencia de un uso inadecuado o diferente del que se ilustra en este manual.

## GARANTIA

Todos os produtos MARCATO são fabricados com os melhores materiais disponíveis e são submetidos a controlos contínuos de qualidade. Para isto, são garantidos 10 anos a partir da data de aquisição contra defeitos de fabricação. A garantia não cobre os danos provocados à máquina pelo uso impróprio ou diverso do emprego indicado neste manual.

## الضمان

مصنعة من أفضل الخامات المتاحة، MARCATO جميع منتجات وتخضع للرعاية المستمرة على الجودة. لذلك، فهي مضمونة لمدة 10 سنوات من تاريخ الشراء ضد أي عيب من عيوب التصنيع. لا يغطي الضمان الأضرار التي تلحق بالآلة بسبب الاستخدام غير السليم أو الاستخدام غير الموصوف في هذا الدليل.

## 保修

所有MARCATO的产品用提供的最好材料制成的，并且不断的接受质量检查。为此，自购买之日起，任何制造缺陷保修10年。但是由于使用不当或与该手册所示不同的使用造成机器损坏不属于保修范围。

## 製品の保証

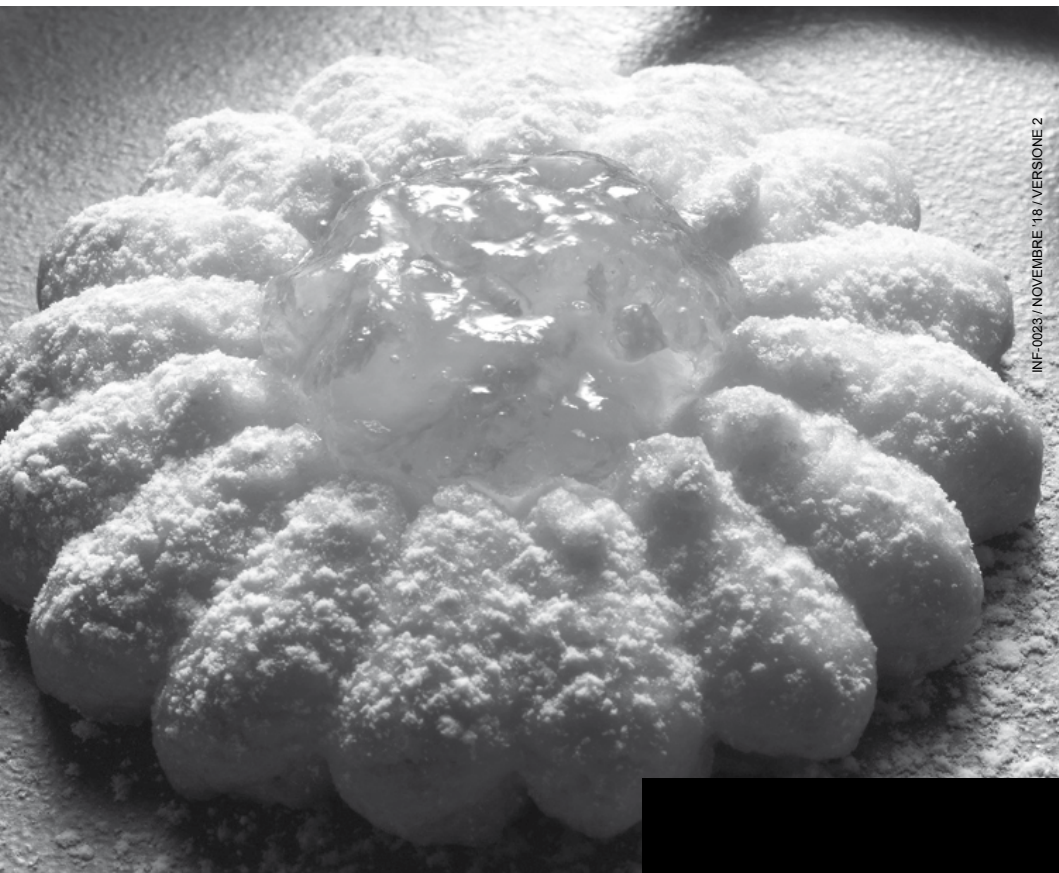
MARCATO (マルカート)社の製品はすべて、可能限りよい品質の素材を用いて作られ、常に品質のチェックが行われています。従って、当社の製品には購入の期日から10年間、製品のあらゆる不備不良に対する保証が付けられています。この保証は、製品が本取扱説明書に記載されていないような、不適切または異なった使用により生じる故障を対象外とします。

## ГАРАНТИЯ

Все изделия фирмы MARCATO изготовлены из самых лучших материалов и постоянно подвергаются проверкам по качеству. Поэтому они покрываются гарантией, распространяющейся на производственные дефекты, сроком 10 лет с даты приобретения. Тем не менее, гарантия не покрывает повреждения машины, связанные с её неправильным использованием или отличным, от указанного в данном руководстве.







**MARCATO S.r.l.**

Via Rossignolo 12,  
35011 Campodarsego (PD) ITALY  
Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970  
E-mail: [info@marcato.it](mailto:info@marcato.it) - [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED  
MARCATO S.r.l. CAMPODARSEGO (PD) ITALY  
COPYRIGHT © 2011 MARCATO S.r.l.  
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY

# BISCUITS MACHINE

