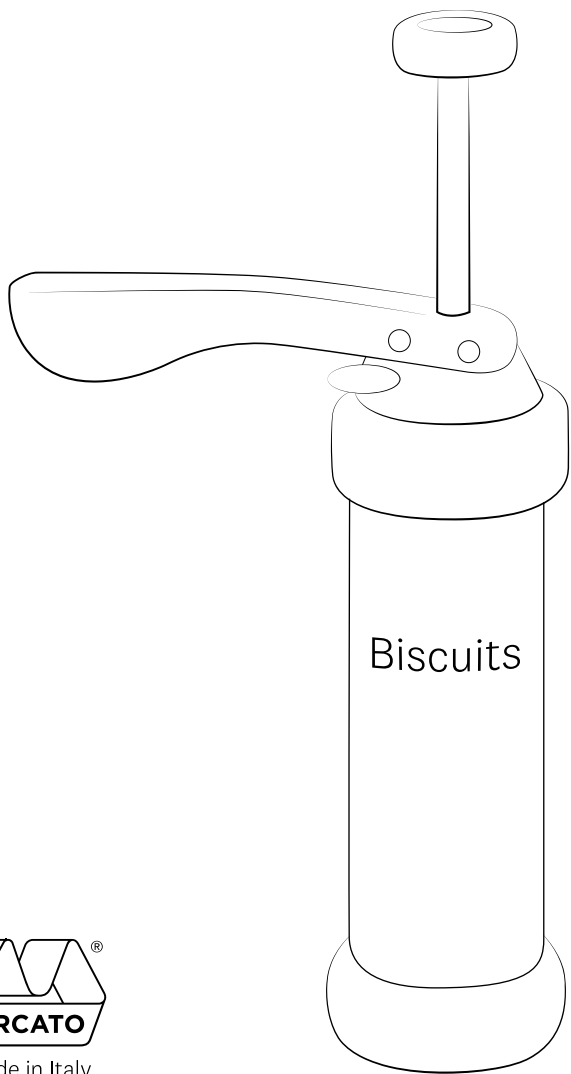
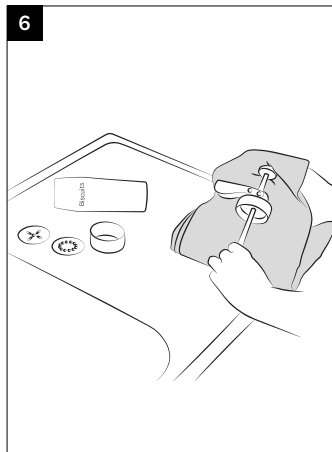
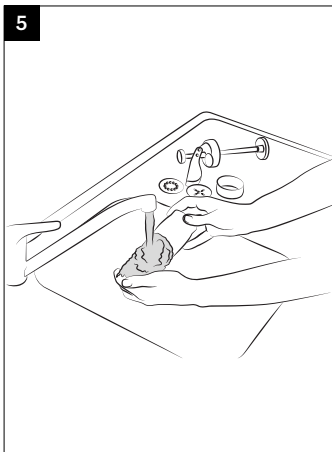
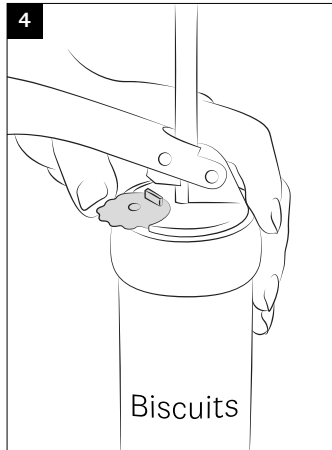
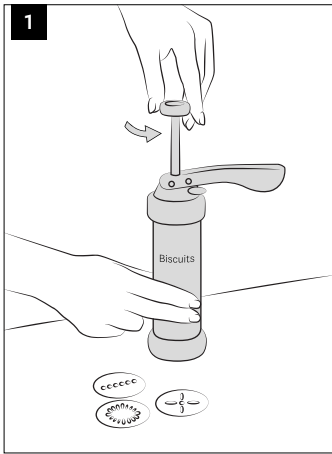


Biscuits



is made in Italy



- 3 ITALIANO
- 4 ENGLISH
- 5 FRANÇAIS
- 6 DEUTSCH
- 7 ESPAÑOL
- 8 PORTUGUÊS
- 9 DANSK
- 10 SUOMI
- 11 SVENSKA
- 12 NEDERLANDS
- 13 MAGYAR
- 14 POLSKA
- 15 ČEŠTINA
- 16 ΕΛΛΗΝΙΚΗ
- 17 РУССКИЙ
- 18 TÜRK
- 19 عربي
- 20 中文
- 21 日本語
- 22 이태리어

Materiale all'interno della confezione

- Biscuits
- 20 trafile per biscotti
- Prolunga (solo versione Design)
- Manuale di istruzioni

Preparare l'impasto

- 500g farina 00
- 200g zucchero
- 250g burro o margarina
- 1 pizzico di sale
- 75ml latte
- 4 tuorli d'uovo

Mescolare il burro precedentemente fuso con lo zucchero e un pizzico di sale. Versare i tuorli d'uovo nel mezzo e amalgamare l'impasto con una forchetta. Aggiungere la farina e il latte. Lavorare l'impasto con le mani fino a renderlo completamente omogeneo e morbido.

Preparare la macchina all'uso

Se si utilizza la macchina per la prima volta lavarla con acqua e detersivo e asciugarla con un panno. Sollevare il pistone, ruotare il pomello di 180° e tirarlo verso l'alto fino a fine corsa (Fig. 1). Svitare l'anello di chiusura e inserire l'impasto nel cilindro (Fig. 2). Inserire la trafile desiderata dentro l'anello di chiusura, mantenendo la parte in rilievo della trafile verso il basso, e avvitare a fondo la ghiera (Fig. 3). Ruotare il regolatore per scegliere la grandezza dei biscotti (Fig. 4): Pos. 1 per biscotti piccoli Pos. 2 per biscotti grandi Girare il pomello in modo che la zigrinatura dell'asta sia rivolta

verso la leva. Abbassare la leva alcune volte finché l'impasto non inizierà ad uscire dai fori della trafile. Togliere l'eventuale impasto fuoriuscito, appoggiare la macchina nella teglia da forno e premere la leva verso il basso. Sollevare la macchina e riposizionarla fino ad esaurire l'impasto. Per un corretto funzionamento, l'impasto dovrà essere a temperatura ambiente e la teglia dovrà essere pulita. Non utilizzare carta da forno e non imbrattare la teglia: i biscotti dovranno attaccarsi direttamente alla superficie.

Cura e manutenzione

Dopo l'utilizzo lavare tutti i componenti di Biscuits con acqua e detersivo. Risciacquare e asciugare bene il tutto dopo la pulizia (Fig. 5 6). Biscuits non è lavabile in lavastoviglie.

Garanzia

Marcato garantisce assistenza per 2 anni dai difetti di fabbricazione a partire dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni provocati dall'uso improprio.

Material inside the pack

- Biscuits
- 20 biscuit dies
- Extension cord (only Design version)
- Instruction manual

Prepare the dough

- 500 g plain white flour
- 200g sugar
- 250g of butter or margarine
- 1 pinch of salt
- 75ml milk
- 4 egg yolks

Mix the melted butter with sugar and a pinch of salt. Pour the egg yolks into the middle and mix the dough with a fork. Add flour and milk. Knead the dough with your hands until it is completely smooth and soft.

Prepare the machine for use

When using the machine for the first time, wash it with water and detergent and dry it with a cloth. Lift the piston, turn the knob 180° and pull it upwards to the end stroke (Fig. 1). Unscrew the locking ring and put the dough in the cylinder (Fig. 2). Insert the required die into the locking ring, keeping the raised part of the die facing downwards, and screw the ring nut all the way (Fig. 3). Turn the control to choose the size of the biscuits (Fig. 4):
 Pos. 1 for small biscuits
 Pos. 2 for large biscuits
 Turn the knob so that the knurling of the rod faces the lever.
 Lower the lever a few times until the dough starts to come out from the holes of the die.
 Remove any dough that came out, rest the machine in the oven tray and press the lever down.

Lift the machine and reposition it until the dough is finished. For best operation, the dough should be at room temperature and the tray clean. Do not use baking paper and do not butter the tray: the biscuits should be placed directly on the surface.

Care and maintenance

After use, wash all the Biscuits components with water and detergent. Rinse and dry everything well after washing (Fig. 5 6). Biscuits is not dishwasher safe.

Warranty

Marcato guarantees service for 2 years against manufacturing defects from the date of purchase. The warranty does not cover damage caused by improper use.

Matériel à l'intérieur de l'emballage

- Machine Biscuits
- 20 filières à biscuits
- Rallonge (version Design uniquement)
- Mode d'emploi

Préparation de la pâte

- 500 g de farine de type 45
- 200 g de sucre
- 250 g de beurre ou de margarine
- 1 pincée de sel
- 75 ml de lait
- 4 jaunes d'œuf

Mélangez le beurre que vous aurez fait fondre avec le sucre et une pincée de sel. Creusez un puits, versez les jaunes d'œuf au centre et mélangez la pâte à la fourchette. Ajoutez la farine et le lait. Travaillez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit complètement homogène et souple.

Préparation de la machine avant l'utilisation

Si vous utilisez la machine pour la première fois, lavez-la à l'eau et au liquide vaisselle et essuyez-la avec un linge.
 Pour soulever le piston, tournez le pommeau à 180° et tirez-le vers le haut jusqu'en fin de course (Fig. 1). Dévissez l'anneau de fermeture et introduisez la pâte dans le cylindre (Fig. 2). Introduisez la filière souhaitée dans l'anneau de fermeture en maintenant la partie en relief de la filière vers le bas et vissez à fond la bague (Fig. 3). Tournez le régulateur pour choisir la taille des biscuits (Fig. 4) :
 Pos. 1 pour petits biscuits

Pos. 2 pour grands biscuits
 Tournez le pommeau de manière à ce que le moletage de la tige soit tourné vers le levier.
 Abaissez le levier plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte commence à sortir par les orifices de la filière. Enlevez l'éventuelle pâte échappée, posez la machine sur la plaque à four et appuyez le levier vers le bas.
 Soulevez la machine et replacez-la jusqu'à épuisement de la pâte.
 Pour un fonctionnement correct, la pâte doit être à température ambiante et la plaque doit être propre.
 N'utilisez pas de papier de cuisson et ne beurrez pas la plaque : les biscuits doivent coller directement sur la surface.

Entretien de la machine

Après utilisation, lavez tous les composants de la machine Biscuits à l'eau et au liquide vaisselle.
 Après le lavage, rincez et essuyez correctement le tout (Fig. 5 6). La machine Biscuits ne va pas au lave-vaisselle.

Garantie

Marcato garantit le service d'assistance pendant 2 ans contre les défauts de fabrication à partir de la date d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation impropre.

Material in der Verpackung

- Biscuits
- 20 Matrizen für Kekse
- Verlängerung (nur Version Design)
- Anleitung

Den Teig zubereiten

- 500 g Mehl Typ 405
- 200 g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 75 ml Milch
- 4 Eigelb

Mischen Sie die zuvor geschmolzene Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz. Geben Sie die Eigelb in die Mitte und vermischen Sie den Teig mit einer Gabel. Fügen Sie das Mehl und die Milch hinzu. Nun den Teig mit den Händen zu einer vollkommen gleichmäßigen und weichen Masse verkneten.

Vorbereitung des Geräts für die Verwendung

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie es mit Wasser und Reinigungsmittel und trocknen Sie es mit einem Tuch. Den Kolben heben, den Drehgriff um 180° drehen und bis zum Anschlag nach oben ziehen (Abb. 1). Schrauben Sie den Verschlussring ab und füllen Sie den Teig in den Zylinder ein (Abb. 2). Setzen Sie die gewünschte Matrize in den Verschlussring ein, wobei der erhabene Teil der Matrize nach unten zeigen muss, und schrauben Sie den Gewinding fest (Abb. 3). Drehen Sie den Regler, um die Größe der Kekse zu wählen

(Abb. 4):

Pos. 1 für kleine Kekse

Pos. 2 für große Kekse

Drehen Sie den Drehgriff so, dass die Rändelung an der Stange zum Hebel zeigt.

Drücke Sie den Hebel einige Male hinunter, bis der Teig aus den Löchern der Matrize austritt.

Entfernen Sie den austretenden Teig, setzen Sie das Gerät auf das Backblech auf und drücken Sie den Hebel nach unten.

Heben Sie das Gerät an und positionieren Sie sie es wieder, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die korrekte Funktionsweise muss der Teig Raumtemperatur haben und das Backblech muss sauber sein.

Verwenden Sie kein Backpapier und fetten Sie das Backblech nicht ein: Die Kekse sollen direkt an der Fläche anhaften.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie nach der Verwendung alle Komponenten von Biscuits mit Wasser und Reinigungsmittel. Spülen und trocknen Sie nach der Reinigung alles gut ab (Abb. 5 6). Biscuits ist nicht spülmaschinenfest.

Garantie

Marcato gewährt eine Garantie von zwei Jahren auf Fabrikationsfehler ab dem Datum des Kaufs. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Material contenido en el paquete

- Biscuits
- 20 troqueles para galletas
- Alargador (solo versión Design)
- Manual de instrucciones

Preparar la masa

- 500 g de harina 00
- 200 g de azúcar
- 250 g de mantequilla o margarina
- 1 pizca de sal
- 75 ml de leche
- 4 yemas de huevo

Mezcle la mantequilla fundida previamente con el azúcar y la pizca de sal. Vierta las yemas de huevo en el centro y mezcle la masa con un tenedor. Añada la harina y la leche. Trabaje con las manos la masa hasta que quede perfectamente homogénea y consistente.

Prepare la máquina para el uso

Si se utiliza la máquina por primera vez, lávela con agua y jabón y enjuáguela con un paño. Levante el pistón, gire el pomo 180° y tire del mismo hacia arriba hasta el tope (Fig. 1). Desenrosque el anillo de cierre y introduzca la masa en el cilindro (Fig. 2). Introduzca el troquel deseado dentro del anillo de cierre, manteniendo la parte en relieve del troquel mirando hacia abajo, y enrosque bien la abrazadera (Fig. 3). Gire el regulador para elegir el tamaño de las galletas (Fig. 4):
Pos. 1 para galletas pequeñas
Pos. 2 para galletas grandes
Gire el pomo de tal forma que

el moleteado de la varilla esté mirando hacia la palanca. Baje la palanca unas veces hasta que la masa empiece a salir por los orificios del troquel. Elimine la masa excedente, apoye la máquina en la bandeja de horno y presione la palanca hacia abajo. Levante la máquina y vuelva a colocarla hasta que se agote la masa.
Para un funcionamiento correcto, la masa deberá estar a temperatura ambiente y la bandeja limpia.
No utilice papel de horno ni engrase la bandeja con mantequilla: las galletas quedarán adheridas directamente a la superficie.

Cuidados y mantenimiento

Tras el uso, lave todos los componentes de Biscuits con agua y jabón. Enjuague y seque bien todo tras la limpieza (Fig. 5 6). Biscuits no puede lavarse en un lavavajillas.

Garantía

Marcato garantiza asistencia técnica durante 2 años contra los defectos de fabricación a partir de la fecha de compra. La garantía no cubre los daños causados por un uso inadecuado.

Material no interior da embalagem

- Biscuits
- 20 trefilas para biscoitos
- Extensão (só para a versão Design)
- Manual de instruções

Preparar a massa

- 500 g de farinha 00
- 200 g de açúcar
- 250 g de manteiga ou margarina
- 1 pitada de sal
- 75 ml de leite
- 4 gemas de ovo

Misture a manteiga derretida anteriormente com açúcar e uma pitada de sal. Verta as gemas de ovos na parte central e misture a massa com um garfo. Adicione a farinha e o leite. Sove a massa com as mãos até ficar completamente homogénea e macia.

Prepare a máquina para o uso

Se a máquina for utilizada pela primeira vez, lave-a com água e detergente e seque-a com um pano. Levante o pistão, rode o botão 180° e puxe-o para cima até ao fim do curso (Fig. 1). Desenrosque o anel de fecho e insira a massa no cilindro (Fig. 2). Insira a trefila desejada no anel de fecho, mantendo a parte saliente da trefila para baixo, e enrosque a porca completamente (Fig. 3). Rode o regulador para escolher o tamanho dos biscoitos (Fig. 4): Pos. 1 para biscoitos pequenos Pos. 2 para biscoitos grandes Gire o manípulo de modo que a recartilhagem da haste fique voltada para a alavanca.

Abaixe a alavanca algumas vezes até que a massa comece a sair pelos orifícios da trefila.

Retire a eventual massa que saiu, apoie a máquina no tabuleiro de assar e pressione a alavanca para baixo.

Levante a máquina e reposicione-a até a massa acabar.

Para o bom funcionamento, a massa deve estar à temperatura ambiente e o tabuleiro deve estar limpo.

Não utilize papel para forno e não passe manteiga no tabuleiro: os biscoitos terão de aderir diretamente à superfície.

Cuidados e manutenção

Após a utilização, lave todos os componentes de Biscuits com água e detergente.

Enxague e seque tudo muito bem após a limpeza (Fig. 5 6). Biscuits não pode ser lavada em máquina de lavar loiça.

Garantia

A Marcato garante a assistência por 2 anos contra defeitos de fabricação a partir da data de compra. A garantia não cobre os danos provocados pelo uso indevido.

Materiale inde i emballagen

- Biscuits
- 20 forme til småkager
- Forlængerledning (kun Design-modellen)
- Instruktionsbog

Sådan forberedes dejen

- 500g mel 00
- 200g sukker
- 250 g smør eller margarine
- 1 knivspids salt
- 75ml mælk
- 4 æggeblommer

Bland det smeltede smør med sukker og salt. Tilsæt æggeblommer, og rør rundt med en gaffel. Tilsæt mel og mælk. Ælt dejen med hænderne, indtil den bliver jævn og blød.

Sådan gøres maskinen klar til brug

Hvis maskinen bruges første gang, så vask den med vand og sæbe, og tør den af med en klud.

Løft stemplet, drej knappen 180°, og træk den op, indtil endestop (fig. 1). Løsn lukkeringen, og indsæt dejen i cylinderen (fig. 2). Indsæt den ønskede småkageform i lukkeringen. Den ophøjede del af formen vendes nedad, og klemringen skrues helt ned (fig. 3). Drej reguleringsanordningen for at vælge størrelsen på småkagerne (fig. 4):

Pos. 1 for små kager

Pos. 2 for store kager

Drej knappen således, at stangens rifling vender mod håndtaget.

Sænk håndtaget nogle gange, indtil dejen begynder at komme ud af hullerne på formen.

Fjern evt. overskydende dej. Sæt

maskinen på en bagplade, og begynd at trykke håndtaget ned. Løft maskinen, og sæt den ned igen, indtil dejen er brugt op. For at maskinen kan fungere korrekt skal dejen have stuetemperatur, og bagepladen skal være ren.

Brug ikke bagepapir, og smør ikke pladen. Småkagerne skal anbringes direkte på pladen.

Pleje og vedligeholdelse

Efter brugen vaskes alle Biscuits-delene af med vand og sæbe. Skyl, og tør efterfølgende godt (fig. 5 6).

Biscuits må ikke lægges i opvaskemaskinen.

Garanti

Marcato garanterer service i 2 år mod fabriktionsfejl fra købsdatoen. Garantien dækker ikke skader forårsaget af forkert brug.

Pakkauksen sisältämä materiaali

- Biscuits-laite
- 20 keksimuottia
- Jatkokappale (vain Design-versio)
- Ohjekirja

Valmista taikina

- 500 g 00-vehnäjauhoa
- 200 g sokeria
- 250 g voita tai margariinia
- 1 ripaus suolaa
- 75 ml maitoa
- 4 munankeltuista

Sekoita aiemmin sulatettu voi sokerin ja suolan kanssa. Kaada munankeltuaiset kulhoon ja sekoita ne taikinaan haarukalla. Lisää jauhot ja maito. Vaivaa taikinaa käsin, kunnes se on täysin yhtenäistä ja pehmeää.

Valmistele laite käyttöön

Jos käytät laitetta ensimmäistä kertaa, pese se vedellä ja pesuaineella ja kuivaa keittiöpyyhkeellä.

Nosta mäntää ja käännä nuppia 180° ja vedä sitä ylöspäin loppuun saakka (Kuva 1).

Avaa sulkurengas ja täytä putki taikinalla (Kuva 2). Aseta haluttu muotti sulkurenkaan sisälle suuntaamalla muotin kohokuvio alaspäin, ja kiristä rengas loppuun saakka (Kuva 3). Käännä säädintä keksien suuruuden valitsemiseksi (Kuva 4):

As. 1 pienille kekseille

As. 2 suurille kekseille

Käännä nuppia siten, että varren uritus osoittaa vipua kohti.

Laske vipua muutama kerta, kunnes taikinaa alkaa tulla ulos muotin rei'istä.

Poista mahdollinen ulosvuotanut taikina, nojaa laite uuninpellille ja paina vipua alaspäin.

Nosta laitetta ja jatka asettelua, kunnes taikina on kulunut loppuun.

Hyvän toiminnan takaamiseksi taikinan on oltava huoneenlämpöistä ja pellin on oltava puhdas.

Älä käytä leivinpaperia äläkä voitele peltiä: keksien on kiinnityttävä suoraan sen pintaan.

Hoito ja huolto

Pese kaikki Biscuits-laitteen osat käytön jälkeen vedellä ja pesuaineella. Huuhtele ja kuivaa kaikki osat hyvin puhdistuksen jälkeen (Kuva 5 6). Biscuits-laitetta ei saa pestä pesukoneessa.

Takuu

Marcato takaa huoltopalvelun 2 vuoden ajan valmistusvirheiden varalta ostopäivästä alkaen. Takuu ei kata vääranlaisesta käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

Urustning i förpackningen

- Biscuits
- 20 munstycken för kakor
- Förlängning (endast Design-versionen)
- Bruksanvisning

Förbered degen

- 500g vetemjöl
- 200g socker
- 250g smör eller margarin
- 1 nypa salt
- 75ml mjölk
- 4 äggulor

Blanda det tidigare smälta smöret med sockret och en nypa salt. Häll äggulorna i mitten och blanda samman degen med en gaffel. Tillsätt mjölet och mjölken. Arbeta degen med händerna tills den är helt jämn och mjuk.

Förbered maskinen för användning

Om det är första gången maskinen används, tvätta den med vatten och rengöringsmedel och torka den med en trasa.

Lyft upp kolven, vrid ratten 180° och dra den upp till slagets slut (Fig. 1). Skruva loss låsringen och för in degen i cylindern

(Fig. 2). För in önskat munstycke i låsringen, håll den upphöjda delen av stycket nedåt och dra åt ringmuttern helt (Fig. 3). Vrid regulatorn för att välja kakornas storlek (Fig. 4):

Pos. 1 för små kakor

Pos. 2 för små kakor

Vrid handtaget så att stavens vridning vetter mot spaken.

Sänk spaken några gånger tills degen börjar komma ut ur munstyckets håll.

Ta bort eventuell läckande deg,

lägg maskinen i ugnspannan och tryck spaken nedåt. Lyft maskinen och omplacera den tills degen är förbrukad. För att säkerställa korrekt drift måste degen ha rumstemperatur och pannan måste vara ren. Använd inte bakplåtspapper och smörj inte pannan: kakorna ska kunna fastna direkt på ytan.

Skötsel och underhåll

Tvätta alla Biscuit:s komponenter med vatten och rengöringsmedel efter användning. Skölj och torka allt ordentligt efter rengöring (Fig. 5 6).

Biscuit är inte diskmaskinssäker.

Garanti

Marcato garanterar service i 2 år mot tillverkningsfel från och med inköpsdatumet. Garantin täcker inte skador som orsakats av felaktig användning.

Materiaal inbegrepen in de verpakking

- Biscuits
- 20 vormstekers voor koekjes
- Verlengstuk (alleen Design-uitvoering)
- Gebruiksaanwijzing

Het deeg bereiden

- 500 g bloem type 00
- 200 g suiker
- 250 g boter of margarine
- 1 snuifje zout
- 75 ml melk
- 4 eidooiers

Meng de eerder gesmolten boter met de suiker en een snuifje zout. Schenk de eidooiers in het midden en meng het mengsel met een vork. Voeg de bloem en de melk toe. Kneed het mengsel met de hand tot u een goed gemengd en zacht deeg hebt verkregen.

De machine voorbereiden voor gebruik

Als u de machine voor de eerste keer gebruikt, was hem dan met water en wasmiddel en droog hem af met een doek.

Til de zuiger op, draai de knop 180° en trek hem naar boven toe tot hij niet meer verder kan (Fig. 1). Schroef de sluitring los en doe het deeg in de cilinder (Fig. 2). Plaats de gewenste vormsteker in de sluitring, houd daarbij het uitstekende deel van de vormsteker naar onderen toe, en schroef de ring helemaal vast (Fig. 3). Draai aan de regelknop om de grootte van de koekjes te kiezen (Fig. 4):

Pos. 1 voor kleine koekjes

Pos. 2 voor grote koekjes

Draai aan de knop zodat de

karteling van de stang naar de hendel wijst. Beweeg de hendel een paar keer naar beneden totdat het deeg uit de gaten van de vormsteker begint te komen. Verwijder het eventueel naar buiten gekomen deeg, zet de machine op het bakblik en duw de hendel omlaag. Til de machine op en verplaats hem totdat het deeg op is. Voor een juiste werking moet het deeg op omgevingstemperatuur zijn en moet het bakblik schoon zijn. Gebruik geen ovenpapier en smeer het bakblik niet met boter in: de koekjes moeten direct op het blik blijven plakken.

Verzorging en onderhoud

Na het gebruik alle onderdelen van Biscuits wassen met water en wasmiddel. Na het reinigen alles goed afspoelen en afdrogen (Fig. 5 6).

Biscuits is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Garantie

Marcato garandeert de service gedurende 2 jaar tegen fabricagefouten vanaf de datum van aankoop. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

A csomagolásban található anyagok

- Biscuits
- 20 keksznyomó forma
- Hosszabbító (csak a Design verzióban)
- Használati útmutató

Készítse el a tésztát

- 500 g 00-ás liszt
- 200 g cukor
- 250 g vaj vagy margarin
- 1 csipet só
- 75 ml tej
- 4 tojássárgája

Keverje össze az előzetesen megolvasztott vajat a cukorral és egy csipet sóval. Helyezze el a közepében a tojássárgájakát és villával keverje össze a tésztát. Adja hozzá a lisztet és a tejet. Kézzel dolgozza össze a tésztát, amíg teljesen egyneművé és lágyá nem válik.

Készítse elő a gépet használatra

Ha első alkalommal használja a gépet, mossa el vízzel és mosogatószerrel, és törölje szárazra konyharuhával. Emelje fel a dugattyút, fordítsa el a gombot 180°-kal, és húzza ütközésig felfelé (1 ábra). Csavarja ki a zárógyűrűt és tegyen tésztát a hengerbe (2 ábra). Helyezze be a kívánt nyomóformát a zárógyűrűbe, a forma domború részét lefelé fordítva, és csavarja be teljesen a szorítógyűrűt (3 ábra). Fordítsa el a szabályzót a kekszek méretének kiválasztásához (4 ábra):

1. poz. kis kekszekhez

2. poz. nagy kekszekhez

Fordítsa el a gombot úgy, hogy

a rúdon lévő bevágás a kar felé mutasson. Engedje le néhányszor a kart, amíg nem kezd tészta kijönni a nyomóforma nyílásából. Távolítsa el az esetlegesen kijött tésztát, támassa le a készüléket a tepsire, és nyomja le a kart. Emelje fel a készüléket, és helyezze át addig, amíg a tészta el nem fogy. A megfelelő működés érdekében a tésztának szobahőmérsékletűnek, a tepsinek pedig tisztának kell lennie. Ne használjon sütőpapírt, és ne vajazza ki a tepsit: a kekszeknek közvetlenül a felületre kell tapadniuk.

Ápolás és karbantartás

A használat után mossa el vízzel és mosogatószerrel a Biscuits minden alkatrészét. Az alkatrészeket alaposan öblítse le és szárítsa meg a tisztítás után (5 6 ábra). A Biscuits mosogatógépben nem mosható.

Garancia

A Marcato a vásárlástól számított 2 év garanciát vállal a gyártási hibák ellen. A garancia nem terjed ki a nem rendeltetésszerű használatból eredő károokra.

Materiał w opakowaniu

- Wyciskarka Biscuits
- 20 wykrojników do ciastek
- Element przedłużający (tylko do wersji Design)
- Instrukcja obsługi

Przygotowywanie ciasta

- 500 g mąki typu 00
- 200 g cukru
- 250 g masta lub margaryny
- szczypta soli
- 75 ml mleka
- 4 żółtka

Stopione masło wymieszać z cukrem i szczyptą soli. Dodać żółtka i potączyć je widelcem z resztą masy. Dodać mąkę i mleko. Ciasto wyrabiać ręcznie, dopóki nie stanie się jednolite i miękkie.

Przygotowywanie wyciskarki

Jeśli z wyciskarki korzysta się po raz pierwszy, należy ją umyć wodą i płynem do mycia naczyń, następnie wytrzeć do sucha ściereczką.

Pociągnąć za tłok, przekręcić pokrętko o 180° i pociągnąć do siebie do końca (Rys. 1). Odkręcić pierścien blokujący i włożyć ciasto do rurki (Rys. 2). Jeden z wykrojników umieścić w pierścieniu blokującym tak, aby wypukła część wykrojnika była skierowana w dół, następnie dokręcić pierścien (Rys. 3). Przekręcić regulator, aby wybrać wielkość ciastek (Rys. 4): poz. 1 do małych ciastek, poz. 2 do dużych ciastek. Przekręcić pokrętko tak, aby rowki pręta były skierowane do dźwigni. Opuścić dźwignię kilkakrotnie, dopóki ciasto nie zacznie

wyptywać przez otwory wykrojnika. Zabrać wyciśnięte ciasto, oprzeć wyciskarkę na blaszce do pieczenia i nacisnąć dźwignię na dół. Podnieść wyciskarkę i kontynuować, dopóki ciasto wewnątrz się nie skończy. Aby praca przebiegała poprawnie, ciasto musi mieć temperaturę otoczenia, a blaszka musi być czysta. Nie należy używać papieru do pieczenia i nie smarować blaszki masłem, ponieważ ciastka muszą się przykleić bezpośrednio do powierzchni.

Pielęgnacja i czyszczenie

Po użyciu wszystkie części wyciskarki Biscuits należy umyć wodą i płynem do mycia naczyń. Po umyciu wszystko należy dobrze wytrzeć do sucha (Rys. 5 6). Wyciskarki Biscuits nie należy myć w zmywarce.

Gwarancja

Gwarancja Marcato pokrywa wady produkcyjne przez okres 2 lat od daty zakupu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania.

Materiál uvnitř balení

- Strojek na sušenky Biscuits
- 20 forem na sušenky
- Rozšíření (pouze verze Design)
- Návod k použití

Příprava těsta

- 500 g mouky 00
- 200 g cukru
- 250 g másla nebo margarínu
- 1 špetka soli
- 75 ml mléka
- 4 žloutky

Předtím rozpuštěné máslo smíchejte s cukrem a špetkou soli. Doprostřed vlijte žloutky a směs promíchejte vidličkou. Přidejte mouku a mléko. Těsto zpracovávejte rukama, dokud není zcela homogenní a měkké.

Příprava strojeku k použití

Pokud strojek používáte poprvé, umyjte jej vodou se saponátem a osušte hadříkem.

Zvedněte píst, otočte knoflíkem o 180° a vytáhněte jej nahoru, dokud nedosáhne konce zdvihu (Obr. 1). Odšroubujte uzavírací kroužek a vložte těsto do válce (Obr. 2). Vložte požadovanou matici do uzavíracího kroužku, přičemž vyvýšená část matrice musí směřovat dolů, a pevně zašroubujte matici kroužku (Obr. 3). Otočením regulátoru zvolte velikost sušenek (Obr. 4): Pol. 1 pro malé sušenky Pol. 2 pro velké sušenky Otočte knoflík tak, aby vroubkování tyčky směřovalo k páce. Několikrát páku spusťte, dokud těsto nezačne vystupovat z otvorů ve formě. Odstraňte přetékající těsto, položte strojek na plech a

stiskněte páčku dolů. Zvedněte strojek a přemístěte jej, dokud není těsto spotřebováno. Pro správnou funkci musí mít těsto pokojovou teplotu a pečící plech musí být čistý. Nepoužívejte papír na pečení a plech nevymazávejte maslem: sušenky by se měly lepit přímo na povrch.

Péče a údržba

Po použití umyjte všechny součásti strojeku na sušenky Biscuits vodou se saponátem. Po čištění vše dobře opláchněte a osušte (Obr. 5 6). Strojek na sušenky Biscuits není možné mýt v myčce nádobí.

Záruka

Marcato poskytuje záruku na výrobní vady po dobu 2 let od data zakoupení. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným používáním.

Περιεχόμενα στο εσωτερικό της συσκευασίας

- Μπισκοτομηχανή
- 20 μήτρες (σχήματα) μπισκότων
- Βολική επέκταση για τη χειρολαβή (μόνο στην έκδοση Design)
- Εγχειρίδιο οδηγιών

Προετοιμάζοντας τη ζύμη

- 500γρ αλεύρι
- 200γρ ζάχαρη
- 200γρ βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1 πρέζα αλατιού
- 75ml γάλα
- 4 κρόκοι αυγού

Αναμιγνύετε το λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη και την πρέζα αλατιού. Χύνετε τους κρόκους αυγού στο κέντρο και αναμιγνύετε τη ζύμη με πηρούνι. Προσθέτετε αλεύρι και γάλα. Ζυμώνετε με τα χέρια έως ότου η ζύμη γίνει ομοιογενής και μαλακή.

Προετοιμάζοντας τη μπισκοτομηχανή για χρήση

Εάν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή για πρώτη φορά, πλύνετε τη με νερό και απορρυπαντικό και στεγνώστε τη με ένα πανί. Σηκώστε το έμβολο, γυρίστε το πόμολο 180 μοίρες και τραβήξτε προς τα επάνω ως το τέρμα (Εικ. 1) Ξεβιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης και τοποθετήστε τη ζύμη μέσα στον κύλινδρο (Εικ. 2) Εισαγάγετε την επιθυμητή μήτρα στο δακτύλιο ασφάλισης, κρατώντας το ανυψωμένο τμήμα της μήτρας στραμμένο προς τα κάτω, και βιδώστε το παξιμάδι του δακτυλίου μέχρι τέρμα (Εικ. 3). Γυρίστε το ρυθμιστή για να διαλέξετε το μέγεθος των μπισκότων (Εικ. 4): Θέση 1 για μικρά μπισκότα Θέση 2 για μεγάλα μπισκότα

Γυρίστε το πόμολο έτσι ώστε η χαράκωση της ράβδου να βλέπει προς το μοχλό. Χαμηλώστε το μοχλό μερικές φορές μέχρι η ζύμη να αρχίσει να βγαίνει από τις τρύπες της μήτρας. Αφαιρέστε όση ζύμη έχει βγει, ακουμπήστε τη μπισκοτομηχανή στο ταψί και πιέστε το μοχλό προς τα κάτω. Ανασηκώστε τη μπισκοτομηχανή και επανατοποθετήστε μέχρι να τελειώσει η ζύμη. Για καλύτερη λειτουργία, η ζύμη πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου και το ταψί καθαρό. Μη χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος και μη βουτηρώνετε το ταψί: Τα μπισκότα πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στην επιφάνεια του ταψιού.

Φροντίδα και συντήρηση

Μετά τη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με νερό και απορρυπαντικό. Να ξεπλυθούν και στεγνώσουν καλά όλα (εικ. 5-6). Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε πλυντήριο πιάτων

Εγγύηση

Η Marcato εγγυάται την τεχνική υποστήριξη για 2 χρόνια έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.

Материал внутри упаковки

- Шприц-пресс для печенья Biscuits
- 20 фильеры для печенья
- Удлинитель (только для версии Design)
- Руководство по эксплуатации

Как приготовить тесто

- 500 г муки 00
- 200 г сахара
- 250 г сливочного масла или маргарина
- 1 щепотка соли
- 75 мл молока
- 4 яичных желтка

Смешать предварительно растопленное сливочное масло с сахаром и щепоткой соли. Добавьте в середину яичные желтки и смешайте тесто вилкой. Добавить муку и молоко. Замесите тесто руками, пока оно не будет полностью однородным и мягким.

Подготовить машинку для работы

Если машинка используется впервые, то следует промыть её водой и моющим средством и высушить тканью. Поднять поршень, поверните ручку на 180° градусов и потяните её вверх до упора (рис. 1). Отвинтить закрывающее кольцо и ввести тесто в цилиндр (рис. 2). Установить выбранную фильеру в запорное кольцо. Рельефная часть должна быть направлена вниз и завинтить до упора блокировочное кольцо (рис. 3). Повернуть регулятор, чтобы выбрать величину печенья (рис. 4): Пол. 1 для печенья малого размера Пол. 2 для печенья крупного

размера Повернуть рукоятку таким образом, чтобы резьба стержня была направлена в сторону рычага. Несколько раз опустить рычаг, пока тесто не будет выходить из отверстий фильеры. Удалить вышедшее тесто, разместить машинку на противне и нажать рычаг вниз. Поднять машинку и разместить вновь, повторить операцию, пока не закончится тесто. Для правильной работ тесто должно быть при температуре окружающей среды и противень должен быть чистым. Не использовать бумагу для выпечки и не промазывать противень сливочным маслом: печенье должно выкладываться непосредственно на поверхность противня.

Уход и техобслуживание

После использования промыть все компоненты шприц-пресса Biscuits водой и моющим средством. Ополоснуть и высушить после очистки (рис. 5 6). Шприц-пресс Biscuits нельзя мыть в посудомоечной машине.

Гарантия

Компания Marcato гарантирует обслуживание в течение 2 лет от производственных дефектов с даты покупки. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным использованием.

المكونات الموجودة داخل العلبه

جسم الماكينة" Biscuits

20 قالب تشكيل للبسكويت

وصلة تطويل (فقط إصدار Design)

دليل إرشادات الاستخدام

إعداد العجين

500 جرام دقيق 00

200 جرام سكر

250 جرام زبدة أو سمن

1 رشه ملح

75 مل حليب

4 صفارات بيض

اخلط الزبدة التي سبق إذابتها مع السكر ورشه ملح. اسكب صفارات البيض في المنتصف ثم اخلط العجين

بشوكه. أضف الدقيق والحليب. اعجن العجين بيديك حتى تجعله متجانسًا بالكامل وطريًا.

قم بإعداد الماكينة للاستخدام

"في حالة استخدام الماكينة لأول مرة، اغسلها بالماء والمنظف ثم جففها بقطعة قماش.

ارفع المكبس، قم بلف المقبض براوية 180° ثم شده نحو الأعلى حتى نهاية (الشكل 1). قم بفك حلقة الغلق

ثم أدخل العجين في الأسطوانة (الشكل 2). أدخل قالب التشكيل المرغوب فيه في حلقة الغلق مع المحافظة

على اتجاه الجزء البارز من قالب التشكيل نحو الأسفل، ثم قم بربط الحلقة حتى نهايتها (الشكل 3). قم

بلف المنظم لاختيار حجم البسكويت (الشكل 4):

الوضعية 1 لقطع البسكويت الصغيرة

الوضعية 2 لقطع البسكويت الكبيرة

قم بلف المقبض بحيث تجعل الجزء المخرّش الموجود في القضيب متجهًا نحو الذراع.

أخفّض الذراع لوضع مرات حتى يبدأ العجين في الخروج من فتحات قالب التشكيل.

تخلص من أي عجين خارج ثم اسند الماكينة في الصينية التي ستُدخل في الفرن ثم اضغط على الذراع نحو

الأسفل.

ارفع الماكينة ثم أعد وضعها مرة أخرى حتى ينتهي العجين.

لتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، يجب أن تكون درجة حرارة العجين هي درجة حرارة الغرفة ويجب أن تكون

الصينية نظيفة.

لا تستخدم ورق الخبز والطهي ولا تدهن الصينية بالزبدة؛ يجب أن توضع قطع البسكويت مباشرةً على سطح

الصينية.

الرعاية والصيانة

قم بعدد الاستخدام بغسل كافة مكونات Biscuits بالماء والمنظف. اشطف كافة المكونات وجففها جيدًا بعد

التنظيف (الشكل 5-6).

لا يمكن غسل Biscuits في غسالة الأطباق.

الضمان

تضمن Marcato الدعم الفني لمدة عامين ضد عيوب الصناعة اعتباراً من تاريخ الشراء. لا يغطي الضمان

الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير المناسب.

Paketin içindeki malzeme

- Biscuits
- Bisküvi için 20 kalıp
- Uzatma (sadece Design versiyonu)
- Kullanım kılavuzu

Hamuru hazırlayın

- 500g un 00
- 200g şeker
- 250g tereyağı veya margarin
- 1 çimdik tuz
- 75ml süt
- 4 yumurta sarısı

Önceden eritilmiş tereyağını şeker ve bir tutam tuzla karıştırın. Ortasına yumurta sarılarını dökün ve hamuru çatal yardımıyla karıştırın. Un ve süt ekleyin. Tamamen homojen ve yumuşak olana kadar hamuru elle yoğurun.

Makineyi kullanıma hazırlayın

Makine ilk kez kullanılıyorsa, su ve deterjanla yıkayın ve bir bezle kurulayın.

Pistonu kaldırın, düğmeyi 180° çevirin ve sonuna kadar çekin (Şek. 1). Kilitleme halkasını sökün ve hamuru silindire yerleştirin (Şek. 2). Kalıbın yükseltilmiş kısmını aşağı doğru tutarak istediğiniz kalıbı kapatma halkasına yerleştirin ve halka somunu tamamen sıkın (Şek. 3). Bisküvilerin büyüklüğünü seçmek için ayarlayıcıyı çevirin (Şek. 4): Poz. 1 küçük bisküviler için Poz. 2 büyük bisküviler için Düğmeyi çubuğun tırtıklı kısmı kola bakacak şekilde çevirin. Hamur, kalıbın deliklerinden çıkmaya başlayana kadar kolu birkaç kez aşağı indirin.

Dışarı çıkan hamuru alın, makineyi

fırın tepsisine yerleştirin ve kolu aşağı bastırın.

Makineyi kaldırın ve hamur bitene kadar yeniden yerleştirin.

Doğru bir işleyiş için hamur oda sıcaklığında olmalıdır ve tepsi temiz olmalıdır.

Fırın kağıdı kullanmayın ve tepsiyi yağlamayın: bisküviler doğrudan yüzeye yapışmalıdır.

Özen ve bakım

Kullanım sonrası tüm Biscuits bileşenlerini su ve deterjan ile yıkayın. Temizlik sonrasında her şeyi durulayın ve iyice kurulayın (Şek. 5 6).

5 6).

Biscuits bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Garanti

Marcato, satın alma tarihinden itibaren üretim hatalarına karşı 2 yıl boyunca servis garantisi vermektedir. Garanti, yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarları kapsamaz.

包装内材料

- Biscuits
- 20 个饼干模具
- 加长件（仅限设计版本）
- 使用手册

准备面团

- 500 克 00 面粉
- 200 克糖
- 250 克黄油或人造黄油
- 1 小撮盐
- 75 毫升牛奶
- 4 个蛋黄

将先前融化的黄油与糖和一小撮盐混合。将蛋黄倒入中间，并用叉子将面团搅拌均匀。加入面粉和牛奶。用手揉搓面团，直到使它完全均匀而柔软。

将机器准备好待用

“如果是第一次使用机器，请用水和清洁剂清洗，然后用布擦干。提起活塞，将旋钮旋转 180° 并向上拉至停止位置（图 1）。拧开闭合环，将面团放入圆筒中（图 2）。将所需模具插入闭合环内，保持模具的凸起部分向下，并完全拧紧环形螺母（图 3）。旋转调节器以选择饼干的大小（图 4）：
位置1 用于小饼干
位置2 用于大饼干
转动旋钮，使杆的滚花面向操作手柄。
降低操作手柄几次，直到面团开始从模具的孔中出来。
去除任何溢出的面团，将机器放入烤盘中，然后向下按压操作手柄。提起机器并重新定位，直到面团用完。
为了正确运行，面团必须在室温下，烤盘必须干净。
请勿使用烤箱纸，也不要给烤盘涂抹黄油：饼干必须直接粘在烤盘表面上。

保养和维护

使用后，用水和清洁剂清洗 Biscuits 的所有组件。清洁后彻底冲洗并擦干所有物品（图 5 6）。Biscuits 不能放入洗碗机中清洗。

保修

Marcato 保证自购买之日起 2 年内对制造缺陷提供售后服务。由于使用不当造成的损坏不在保修范围内。

梱包の中には以下のものが含まれています

- Biscuits
- ビスケットスタンプ 20 個
- 延長コード（デザインバージョンのみ）
- 取扱説明書

生地の準備

- 小麦粉00 500g
- 砂糖 200g
- バターまたはマーガリン 250g
- 塩 1 摘み
- 牛乳 75ml
- 卵黄 4 つ

あらかじめ溶かしたバターに砂糖と一摘みの塩を混ぜます。中央に卵黄を加え、フォークでよくかき混ぜます。小麦粉と牛乳を加えます。生地が均一で柔らかくなるまで手で捏ねます。

マシンの使用準備

マシンを初めてお使いになる場合は、水と洗剤で洗い、布で水をふき取ってください。
ピストンを引き上げてノブを 180 度回転させてから、ピストンを止まるまで上方に引き上げます（图 1）。締め付けリングを回して取り外し、シリンダーの中に生地を入れます（图 2）。ご希望のスタンプを盛り上がった側を下に向けて締め付けリングの中に挿入し、リングをしっかりと締め付けます（图 3）。アジャスターを回転させてビスケットの大きさを選択します（图 4）：
位置1: 小さいビスケット
位置2: 大きいビスケット
ロッドのジグザグの部分がレバーの方へ向くようにしてノブを回転させます。
生地がスタンプの穴から出てくるまで、レバーを数回押し下げます。
はみ出した生地を取り除き、マシンをベーキングパンに置いてからレバーを押し下げます。
生地がなくなるまで、マシンを持ち上

げて位置を移動して行きます。
正しく使用するには、生地の温度は室温であり、またベーキングパンは清掃されいなければなりません。
ベーキングペーパーを使用しないでください。またベーキングパンにバターを塗らないでください。: ビスケットは表面から自然に剥がれなければなりません。

お手入れとメンテナンス

ご使用後は、ビスケットマシンのすべてのコンポーネントを水と洗剤で洗ってください。洗浄後にすべてを水洗いしてから乾燥させてください（图 5 6）。
食器洗い機でビスケットマシンを使用することはできません。

保証

Marcatoは、購入日から製造上の欠陥に対して2年間サービスを保証します。不適切な使用によって生じた損傷は保証対象外です。

포장 내부 자재

- Biscuits
- 비스킷을 위한 20 개 금형
- 연장 (Design 버전만 해당)
- 사용 설명서

반죽을 준비합니다

- 500g 밀가루
- 200g 설탕
- 250g 버터 또는 마가린
- 소금 1 꼬집
- 75ml 우유
- 계란 노른자 4개

먼저 버터를 설탕과 소금 한 꼬집과 섞으십시오. 중간에 계란 노른자를 넣고 포크로 반죽을 섞으십시오. 밀가루와 우유를 넣으십시오. 손으로 반죽이 전부 균일하게 섞이고 부드러울 때까지 만지십시오.

기계를 사용하기 위해 준비하십시오

기계를 처음으로 사용하는 경우에는 물과 세제로 세척한 후에 걸레로 건조하십시오.

피스톤을 올려서, 손잡이를 180° 돌린 후에 끝까지 위로 당기십시오 (그림 1). 잠금 링을 풀고 실린더에 반죽을 넣으십시오 (그림 2). 잠금 링에 원하는 금형을 넣고, 금형의 튀어나온 부분을 아래로 놓고, 쇠돌레를 끝까지 조이십시오 (그림 3). 조절기를 돌려서 비스킷의 원하는 크기를 선택하십시오 (그림 4):

위치 1 작은 비스킷

위치 2 큰 비스킷

손잡이를 돌려서 붓의 밀링이 레버쪽인지 확인하십시오.

반죽이 금형의 구멍으로 나오지 않을

때까지 레버를 몇 번 돌리십시오.

바깥으로 나온 반죽을 제거한 후에, 오븐 접시에 기계를 올린 후에 레버를 아래로 누르십시오.

기계를 올리고 반죽이 끝날 때까지 재배치하십시오.

제대로 운전하려면, 반죽은 실온이어야 하며 접시가 깨끗해야 합니다.

오븐 종이를 사용하지 말고 접시에 버터를 바르지 마십시오. 비스킷이 직접 표면에 붙어야 합니다.

관리 및 수리

사용 후에는 모든 기계 부품들을 물과 세제로 닦아야 합니다. 세척 후에 전부 물로 다시 행군 후에 건조해야 합니다 (그림 5 6). 기계는 세척기로 세척할 수 없습니다.

보증

마카토는 제조상의 결함에 대해 제조일로부터 2년간 서비스를 보증합니다. 사용자의 부주의로 인한 손상에는 보증이 적용되지 않습니다.

MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011
Campodarsego (Padova) Italy

Tel. +39 049 9200988

Fax +39 049 9200970

E-mail: info@marcato.it

www.marcato.it

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED

MARCATO S.p.A. CAMPODARSEGO (PD) ITALY

COPYRIGHT © 2023 MARCATO S.p.A.

STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY



is made in Italy