

# BISCUITS MACHINE

**Manuale completo e  
le 10 migliori ricette**

Complete manual and  
the 10 best recipes

Manuel complet et  
les 10 meilleures recettes

Vollständige Anleitung mit  
den 10 besten Rezepten

Manual completo y  
las 10 mejores recetas





### RICETTA BASE PER L'IMPASTO

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

ITALIANO

### NOTA

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

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).

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.



Figura 4b

### ATTENZIONE

Quando inserite la trafila nell'anello di chiusura, la parte in rilievo della trafila deve essere rivolta verso il basso (Fig. 6b).

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 (Fig. 4b).

### COME SI FANNO I BISCOTTI

Svitare l'anello di chiusura (Fig. 4) e sollevate il pistone.

Riempite bene il cilindro con una parte dell'impasto ottenuto (Fig. 5).

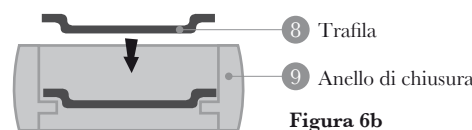


Figura 6b





Inserite la trafila desiderata dentro l'anello di chiusura (Fig. 6)  
 La parte in rilievo della trafila deve essere rivolta verso il basso (Fig. 6b).  
 Avvitate 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



### RICETTE

\* Per deliziosi **biscotti al cacao** aggiungete alla ricetta base 50 g di cacao e una bustina di lievito per dolci.

\* Per gustosi **biscotti alle mandorle** o **alla nocciola** aggiungete alla ricetta base 200 g di mandorle o 150 g di nocciole entrambe finemente tritate.

\* Per croccanti **biscotti al cocco** aggiungete alla ricetta base 100 g di farina di cocco.



### RICETTA PER BISCOTTI RUSTICI

- \* 250 g di farina di grano tenero
- \* 250 g di farina di mais giallo
- \* 80 g di zucchero
- \* 160 g di burro
- \* 1 pizzico di sale
- \* 1 tazzina di latte
- \* 4 tuorli d'uovo

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!  
 Sollevare la leva e spostare la macchina: pronti per un altro biscotto (Fig. 10).

Pre-riscaldare il forno a circa 180° C (= 350° F).  
 Infornare 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!





Figura 12



13



14

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 (Fig. 12).

#### NOTA

**Non lavate mai la macchina mettendola nella lavastoviglie!**

#### CURA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

Dopo l'uso, lavate tutti i componenti della macchina che avete utilizzato con acqua calda e detersivo (Fig. 13).

Sciagate e asciugate con un panno (Fig. 14).

Rimontate la macchina e riponetela nella scatola, assieme agli accessori.

Non lavate mai la macchina mettendola nella lavastoviglie!

#### ALTRE RICETTE PER VOI

##### GRANO SARACENO & MIELE

- \* 350 g di farina di grano saraceno
- \* 100 g di miele d'acacia
- \* 125 g di margarina
- \* 2 tuorli d'uovo
- \* ½ tazza di latte
- \* 1 pizzico di sale
- \* ½ bustina di lievito per dolci (8 g)

##### FARINA di RISO

- \* 350 g di farina di riso
- \* 50 g di farina di grano tenero
- \* 125 g di margarina
- \* 100 g di zucchero di canna
- \* 2 tuorli d'uovo
- \* ½ tazza di latte
- \* 1 pizzico di sale
- \* ½ bustina di lievito per dolci (8 g)
- \* 1 bustina di vaniglia

##### ARANCIO & CANNELLA

- \* 500 g di farina di gran tenero
- \* 250 g di burro
- \* 200 g di zucchero
- \* 4 tuorli d'uovo
- \* 1 bustina di lievito per dolci
- \* 1 pizzico di sale
- \* 1 arancia (buccia grattugiata e succo)
- \* 10 g cannella in polvere



#### PER MANTENERSI IN FORMA

##### INTEGRALI

- \* 350 g di farina di grano tenero integrale
- \* 125 g di margarina
- \* 100 g di zucchero di canna
- \* 2 tuorli d'uovo
- \* 1 tazza di latte
- \* 1 pizzico di sale
- \* 1 bustina di vaniglia
- \* ½ bustina lievito per dolci

##### FARINA di KAMUT

- \* 350 g di farina integrale di kamut
- \* 125 g di burro
- \* 150 g di miele
- \* 2 tuorli d'uovo
- \* ½ tazza di latte
- \* 1 pizzico di sale
- \* 1 bustina di vaniglia
- \* ½ bustina lievito per dolci (8 g)







### BASIC DOUGH RECIPE

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

ENGLISH

### NOTE

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

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

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

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



Fig. 4b

### CAUTION

When inserting the die into the locking ring, the raised portion of the die must be facing downwards (Fig. 6b).

1 lb = 450 grams  
 1 oz = 28 grams  
 1 pt = 0,6 litre  
 1 qt = 1,1 litre

Add the butter previously melted over a water bath (Fig. 3), then add milk and mix the dough with your hands until it is thoroughly mixed (Fig. 4b).

### HOW TO MAKE BISCUITS

Unscrew the locking ring (Fig. 4), and lift the piston.

Fill up the cylinder with some of the dough (Fig. 5).

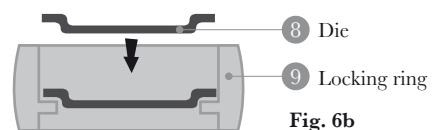
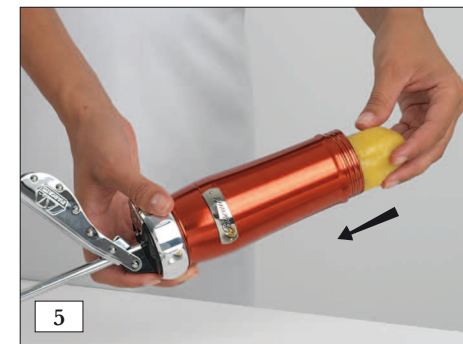


Fig. 6b



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



6

7



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

Pos. 1: small biscuits  
 Pos. 2: large biscuits



8



### RECIPES

- \* For delicious **chocolate cookies**, add 50 g of cocoa powder and a sachet of baking powder to the basic recipe.
- \* For tasty **almond or hazelnut biscuits**, add 200 g of finely chopped almonds, or 150 g of finely chopped hazelnuts to the basic recipe.
- \* For crunchy **coconut biscuits** add 100 g of coconut flour to the basic recipe.



### RECIPE FOR RUSTIC BISCUITS

- \* 250 g plain white flour
- \* 250 g yellow corn/maize flour
- \* 80 g sugar
- \* 160 g butter
- \* 1 pinch of salt
- \* 1 cup of milk
- \* 4 egg yolks

Turn the knob so that the racket lever jack meets the teeth of the piston rod.  
 Lower the lever a few times until the dough comes out evenly from the die holes.  
 Remove and discard this first batch of dough so that the die remains clean.  
 Now place the machine on the cold oven tray and push the lever down **with the black extension inserted** as shown in Figure 9.



9

Do not use baking paper on the tray!  
 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 tray with the biscuits in the oven for about 20 minutes (Fig. 11).

### CAUTION

**Do not use baking paper on the tray!**

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



10



11





Figura 12



When cooked, remove the tray and let it cool.

Caution: Always use an oven mitt when handling hot dishes!

Remove the biscuits from the tray and decorate as desired (Fig. 12).

#### NOTE

**Never wash the machine by placing it in the dishwasher!**

#### CARE AND MAINTENANCE OF THE MACHINE

After use, wash all parts of the machine that have been used with hot water and some detergent (Fig. 13).

Rinse and dry with a cloth (Fig. 14).

Reassemble the machine and put it in the box along with accessories.

Never wash the machine by placing it in the dishwasher!

#### MORE RECIPES FOR YOU

##### BUCKWHEAT AND HONEY

- \* 350 g buckwheat flour
- \* 100 g acacia honey
- \* 125 g margarine
- \* 2 egg yolks
- \* ½ cup of milk
- \* 1 pinch of salt
- \* ½ sachet of baking powder (8 g)

##### RICE FLOUR

- \* 350 g rice flour
- \* 50 g plain white flour
- \* 125 g margarine
- \* 100 g cane sugar
- \* 2 egg yolks
- \* ½ cup of milk
- \* 1 pinch of salt
- \* ½ sachet of baking powder (8 g)
- \* 1 pinch of vanilla

##### ORANGE AND CINNAMON

- \* 500 g plain white flour
- \* 250 g butter
- \* 200 g sugar
- \* 4 egg yolks
- \* 1 sachet of baking powder
- \* 1 pinch of salt
- \* 1 orange (grated rind and juice)
- \* 10 g cinnamon powder



#### TO STAY IN SHAPE

##### WHOLE WHEAT

- \* 350 g whole wheat flour
- \* 125 g margarine
- \* 100 g cane sugar
- \* 2 egg yolks
- \* 1 cup of milk
- \* 1 pinch of salt
- \* 1 sachet of vanilla
- \* ½ sachet of baking powder (8 g)

##### KAMUT FLOUR

- \* 350 g of wholemeal kamut flour
- \* 125 g butter
- \* 150 g honey
- \* 2 egg yolks
- \* ½ cup of milk
- \* 1 pinch of salt
- \* 1 sachet of vanilla
- \* ½ sachet of baking powder (8 g)





### RECETTE DE BASE POUR LA PÂTE

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

FRANÇAIS

### NOTE

Pour soulever le piston, tournez le pommeau de 180° et tirez-le vers le haut en fin de course (fig. 1).

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).

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.



Fig. 4b

### ATTENTION

Lorsque vous insérez la filière dans l'anneau de fermeture, la partie de découpe en relief doit être dirigée vers le bas (Fig. 6b).

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 (Fig. 4b).

### 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).

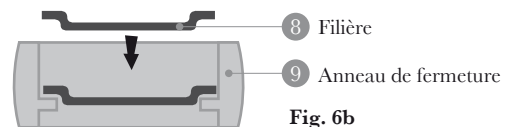


Fig. 6b





Introduisez la filière souhaitée dans l'anneau de fermeture (Fig.6)  
 La partie en relief de la filière doit être dirigée vers le bas (Fig. 6b).  
 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



### RECETTES

- \* Pour réaliser de délicieux **biscuits au cacao**, ajoutez 50 g de cacao à la recette de base et un sachet de levure à pâtisserie.
- \* Pour réaliser de savoureux **biscuits aux amandes ou aux noisettes**, ajoutez 200 g d'amandes ou 150 g de noisettes en poudre à la recette de base.
- \* Pour réaliser de croustillants **biscuits à la noix de coco**, ajoutez 100 g de noix de coco en poudre à la recette de base.



### RECETTE POUR BISCUITS RUSTIQUES

- \* 250 g de farine de blé tendre
- \* 250 g de farine de maïs jaune
- \* 80 g de sucre
- \* 160 g de beurre
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 petite tasse de lait
- \* 4 jaunes d'œuf

Tournez le pommeau de façon à ce 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 filière. Enlevez cette première pâte de façon à ce que la filière 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 prolonge 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).  
 Enfournes 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!





Figura 12



13



14

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!

Découpez les biscuits de la plaque et décorez-les à votre goût (Fig. 12).

#### NOTE

**Ne jamais laver la machine dans le lave-vaisselle !**

#### 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 (Fig. 13).

Rincez et essuyez-les avec un chiffon (Fig.14).

Remontez la machine et replacez-la dans sa boîte avec les accessoires.

Ne jamais laver la machine dans le lave-vaisselle !

#### RECETTES SUPPLEMENTAIRES

##### FARINE DE SARRASIN & MIEL

- \* 350 g de farine de sarrasin
- \* 100 g de miel d'acacia
- \* 125 g de margarine
- \* 2 jaunes d'œuf
- \* la moitié d'une petite tasse de lait
- \* 1 pincée de sel
- \* 1/2 sachet de levure à pâtissier (8 g)

##### FARINE de RIZ

- \* 350 g de farine de riz
- \* 50 g de farine de blé tendre
- \* 125 g de margarine
- \* 100 g de sucre de canne
- \* 2 jaunes d'œuf
- \* 1/2 tasse (petite) de lait
- \* 1 pincée de sel
- \* 1/2 sachet de levure à pâtissier (8 g)
- \* 1 pincée de vanille

##### ORANGE & CANNELLE

- \* 500 g de farine de blé tendre
- \* 250 g de beurre
- \* 200 g de sucre
- \* 4 jaunes d'œuf
- \* 1 sachet de levure à pâtisserie
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 orange (écorce râpée et jus)
- \* 10 g cannelle en poudre



#### POUR GARDER LA LIGNE

##### BEL COMPLET

- \* 350 g de farine de blé complet
- \* 125 g de margarine
- \* 100 g de sucre de canne
- \* 2 jaunes d'œuf
- \* 1 petite tasse de lait
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 sachet de vanille
- \* 1/2 sachet de levure à pâtissier (8 g)

##### FARINE de KAMUT

- \* 350 g de farine complète de kamut
- \* 125 g de beurre
- \* 150 g de miel
- \* 2 jaunes d'œuf
- \* 1/2 tasse (petite) de lait
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 sachet de vanille
- \* 1/2 sachet de levure à pâtissier (8 g)







### TEIG-GRUNDREZEPT

- \* 500 g Weichweizenmehl
- \* 200 g Zucker
- \* 250 g Butter oder Margarine
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Tasse Milch
- \* 4 Eigelb

DEUTSCH

### HINWEIS

Zum Heben des Kolbens den Drehgriff um 180° drehen und bis zum Anschlag nach oben ziehen (Abb. 1).

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).

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Zucker und einer Prise Salz vermengen. Die Eigelb hineingeben (Abb. 2) und den Teig mit einer Gabel vermischen.



Abb. 4b

### ACHTUNG

Wenn Sie die Matrize in den Verschlussring einsetzen, muss die erhöhte Seite nach unten gerichtet sein (Abb. 6b).

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 (Abb. 4b).

### 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).

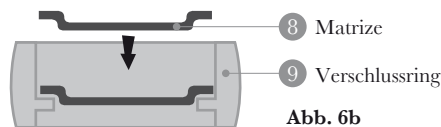
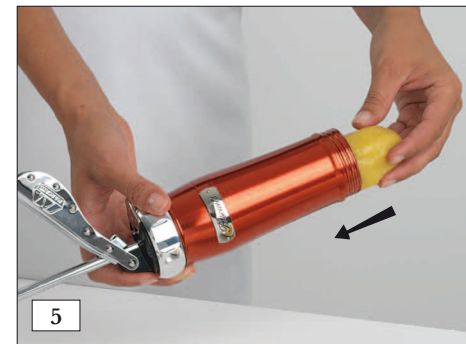


Abb. 6b



Die gewünschte Matrize in den Verschlussring setzen (Abb. 6)  
 Die erhöhte Seite der Matrize muss nach unten gerichtet sein (Abb. 6b).  
 Den Verschlussring am Zylinder festziehen (Abb. 7).



Wählen Sie die gewünschte Plätzchengröße durch Drehen des Reglers aus (Abb.8):

Pos. 1: Kleine Plätzchen  
 Pos. 2: Große Plätzchen



### REZEPTE

- \* Geben Sie für leckere **Kakao-Plätzchen** zum Grundrezept 50 g Kakao und ein Tütchen Backpulver.
- \* Geben Sie für köstliche **Mandel- oder Haselnuss-Plätzchen** zum Grundrezept 200 g feingemahlene Mandeln oder 150 g feingemahlene Haselnüsse.
- \* Geben Sie für knusprige **Kokosplätzchen** zum Grundrezept 100 g Kokosmehl.



### REZEPT FÜR KNUSPERPLÄTZCHEN

- \* 250 g Weichweizenmehl
- \* 250 g gelbes Maismehl
- \* 80 g Zucker
- \* 160 g Butter
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Tasse Milch
- \* 4 Eigelb

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







Figura 12



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 (Abb. 12).

### HINWEIS

**Das Gerät darf niemals in der Spülmaschine gereinigt werden!**

### WARTUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Reinigen Sie nach dem Gebrauch des Geräts alle verwendeten Einzelteile mit warmem Wasser und Reinigungsmittel (Abb. 13).

Diese abspülen und mit einem Tuch abtrocknen (Abb. 14).

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!

### NOCH MEHR REZEPTE

#### BUCHWEIZENMEHL & HONIG

- \* 350 g Buchweizenmehl
- \* 100 g Akazienhonig
- \* 125 g Margarine
- \* 2 Eigelb
- \* ½ Tasse Milch
- \* 1 Prise Salz
- \* ½ Tütchen Backpulver (8 g)

#### REISMEHL

- \* 350 g Reismehl
- \* 50 g Weichweizenmehl
- \* 125 g Margarine
- \* 100 g Rohrzucker
- \* 2 Eigelb
- \* ½ Tasse Milch
- \* 1 Prise Salz
- \* ½ Tütchen Backpulver (8 g)
- \* 1 Prise Vanillezucker

#### ORANGE & ZIMT

- \* 500 g Weichweizenmehl
- \* 250 g Butter
- \* 200 g Zucker
- \* 4 Eigelb
- \* 1 Tütchen Backpulver
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Orange (geriebene Schale und Saft)
- \* 10 g Zimtpulver



### FITNESS-PLÄTZCHEN

#### VOLLKORN

- \* 350 g Vollkorn-Weichweizenmehl
- \* 125 g Margarine
- \* 100 g Rohrzucker
- \* 2 Eigelb
- \* 1 Tasse Milch
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Tütchen Vanillezucker
- \* ½ Tütchen Backpulver

#### KAMUT-MEHL

- \* 350 g Vollkorn-Kamut-Mehl
- \* 125 g Butter
- \* 150 g Honig
- \* 2 Eigelb
- \* ½ Tasse Milch
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Tütchen Vanillezucker
- \* ½ Tütchen Backpulver (8 g)





### RECETA BASE PARA LA MASA

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

ESPAÑOL

### NOTA

Para elevar el pistón, gire el pomo 180° y tírelo hacia arriba hasta el final del recorrido (Fig. 1).

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).

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.



Fig. 4b

### ATENCIÓN

Al momento de introducir el disco en el anillo de cierre, la parte en relieve de esta debe estar dirigida hacia abajo (Fig. 6b).

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 (Fig. 4b)

### 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).

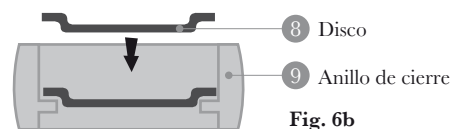
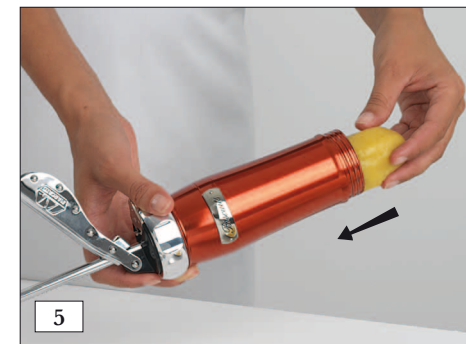


Fig. 6b



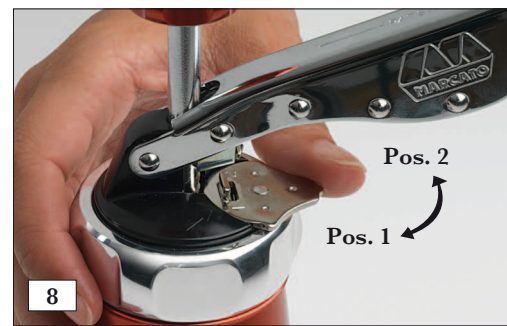


Introduzca el disco elegida dentro del anillo de cierre (Fig.6)  
 La parte en relieve de el disco debe estar dirigida hacia abajo (Fig. 6b).  
 Atornille a fondo el anillo de cierre al cilindro (Fig. 7).



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

Pos. 1: galletas pequeñas  
 Pos. 2: galletas grandes



### RECETAS

- \* Para deliciosas **galletas de chocolate** añadir a la receta base 50 g de chocolate y un sobrecito de levadura para postres.
- \* Para gustosas **galletas de almendras** o **de avellanas** añadir a la receta base 200 g de almendras o 150 g de avellanas ambas molidas.
- \* Para crujientes **galletas de coco** añadir a la receta base 100 g de harina de coco.



### RECETA PARA GALLETAS RÚSTICAS

- \* 250 g de harina de trigo blando
- \* 250 g de harina de maíz amarillo
- \* 80 g de azúcar
- \* 160 g de manteca
- \* 1 pizca de sal
- \* 1 tacita de leche
- \* 4 yemas de huevo

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 el disco. 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!





Figura 12



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 (Fig. 12).

#### NOTA

**¡En ningún caso lave la máquina metiéndola en el lavavajilla!**

#### CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

Después del uso, lave todos los componentes de la máquina que ha utilizado con agua caliente y detergente (Fig. 13).

Enjuague y seque con un paño (Fig. 14).

Monte nuevamente la máquina y ubíquela en su caja, junto con los accesorios.

**¡En ningún caso lave la máquina metiéndola en el lavavajilla!**

#### OTRAS RECETAS PARA COMPARTIR

##### TRIGO SARRACENO & MIEL

- \* 350 g de harina de trigo sarraceno
- \* 100 g de miel de acacia
- \* 125 g de margarina
- \* 2 yemas de huevo
- \* ½ tacita de leche
- \* 1 pizca de sal
- \* ½ sobrecito de levadura para postres (8 g)

##### HARINA de ARROZ

- \* 350 g de harina de arroz
- \* 50 g de harina de trigo blando
- \* 125 g de margarina
- \* 100 g de azúcar de caña
- \* 2 yemas de huevo
- \* ½ tacita de leche
- \* 1 pizca de sal
- \* ½ sobrecito de levadura para postres (8 g)
- \* 1 pizca de vainilla

##### NARANJA & CANELA

- \* 500 g de harina de trigo blando
- \* 50 g de manteca
- \* 200 g de azúcar
- \* 4 yemas de huevo
- \* 1 sobrecito de levadura para postres
- \* 1 pizca de sal
- \* 1 naranja (ralladura de la cáscara y jugo)
- \* 10 g de canela en polvo



#### PARA MANTENERSE EN FORMA

##### INTEGRALES

- \* 350 g de harina de trigo blando integral
- \* 125 g de margarina
- \* 100 g de azúcar de caña
- \* 2 yemas de huevo
- \* 1 tacita de leche
- \* 1 pizca de sal
- \* 1 sobrecito de vainilla
- \* ½ sobrecito de levadura para postres

##### HARINA de KAMUT

- \* 350 g de harina integral de kamut
- \* 125 g de manteca
- \* 150 g de miel
- \* 2 yemas de huevo
- \* ½ tacita de leche
- \* 1 pizca de sal
- \* 1 sobrecito de vainilla
- \* ½ sobrecito de levadura para postres (8 g)





## TRAFILE INCLUDE

DIES INCLUDED  
FILIERES INCLUSES  
SCHEIBEN ENTHALTEN  
DISCOS INCLUIDOS

20



## GARANZIA

WARRANTY  
GARANTIE  
GARANTIE  
GARANTÍA

10

## ITALIANO

**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.**

## ENGLISH

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.

## FRANÇAIS

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 improprie ou différent de l'usage mentionné dans ce manuel.

## DEUTSCH

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.

## ESPAÑOL

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.

LA GAMMA DEI  
PRODOTTI MARCATO

- 1- Atlas 150 Color
- 2- Tacapasta
- 3- Ravioli Tablet
- 4- Tearet Pasta
- 5- Rotellina Tagliapasta
- 6- Dispenser Cucina







**MARCATO S.p.A.**

Via Rossignolo 12, 35011 Campodarsego (PD) ITALY

Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970

Numero Verde 800 516 393

E-mail: [marcato@marcato.net](mailto:marcato@marcato.net) - [www.marcato.net](http://www.marcato.net)