



## BISCUITS MACHINE

### טיפול ותחזוקה של המכונה

אין לשטוף את המכונה עם מים או במדיח כלים!  
לאחר השימוש שטפו את כל חלקי המכשיר שהיו בשימוש עם מים חמים וסבון כלים  
(איור 13). יבשו את המכשיר עם מטלית ולהרכיב אותו מחדש.

### תעודת אחריות

כל מוצרי MARCATO מיוצרים עם חומרים באיכות מעולה והם כפופים לבדיקות איכות שוטפות.  
מסיבה זו, ניתנת אחריות למשך 10 שנים מיום הרכישה כנגד כל פגם בייצור. בלאי ושחיקה לאחר השימוש במוצר אינם נחשבים לפגם בייצור ואינם באחריות החברה.

האחריות אינה מכסה נזק שנגרם למכונה על ידי שימוש לא תקין, או שלא בהתאם להוראות השימוש כפי שמתוארות במדריך.



יבואן בלעדי בישראל: דאבמי בע"מ  
החלוצים 25 תל אביב | טלפון: 03-6822178

יבואן בלעדי בישראל: דאבמי בע"מ  
החלוצים 25 תל אביב | טלפון: 03-6822178  
[www.Davmi.co.il](http://www.Davmi.co.il)

## הוראות שימוש למכשיר הכנת עוגיות Biscuits

### לפני השימוש הראשוני

שטפו את המכשיר במים חמים עם סבון כלים ויבשו עם מטליות נקיות. על מנת להרים את המוט סובבו את הכפתור 180 מעלות ולמשוך אותו כלפי מעלה עד שייצטר (איור 1).

### מתכון בסיסי (אופציונלי) להכנת עוגיות (מתכונים נוספים ניתן למצוא בהמשך):

#### מרכיבים

- 500 גרם קמח לבן רגיל
- 200 גרם סוכר
- 250 גרם חמאה או מרגרינה
- 4 חלמונים
- קמצוץ של מלח

#### הכנת הבצק

- שימו את הקמח בקערה והוסיפו סוכר וקמצוץ של מלח.
- לאחר מכן הוסיפו את החלמונים (איור 2) וערבבו באמצעות מזלג.
- הוסיפו את החמאה המומסת ולאחר מכן את החלב.
- ערבבו את התערובת עם הידיים עד לקבלת בצק (איור 4).

#### הכנת הבצק

- הבריגו החוצה את טבעת הנעילה והרימו את המוט (איור 5). לאחר מכן הכניסו את הבצק לתוך המיכל.
- הכניסו את הדיסקית הרצויה לתוך טבעת הנעילה (איור 6) וודאו שהחלק המוגבה של הדיסקית פונה כלפי מטה (איור 6).
- הדקו את טבעת הנעילה בגליל (איור 7).
- בחרו את עובי העוגיה על ידי סיבוב מתאים של המפתח (איור 8):

**דרגה 1** עוגיות דקות

**דרגה 2** עוגיות עבות

- סובבו את הכפתור כך שהשיניים של המוט הם כלפי המפתח. הנמיכו את הידית מספר פעמים עד שהבצק מגיע לחורים באופן שווה. מומלץ לא להשתמש בעוגייה הראשונה.

- לאחר מכן הניחו את המכשיר על מגש תנור קר ודחפו את הידית כלפי מטה בעזרת מאריך הידית השחור (איור 9). **אין להשתמש בנייר אפייה!**
- לאחר שהידית מורמת הזיזו את המכשיר והוא מוכן לעוגייה הבאה (איור 10). מלאו את המגש במספר העוגיות הרצוי.

- חממו את התנור מראש ל-180 מעלות צלזיוס
- הכניסו את המגש לתנור למשך 20 דקות (איור 11).

## מתכונים נוספים

### עוגיות שוקולד:

להוסיף למתכון הבסיסי ראה לעיל 50 גרם אבקת קקאו ושקית של אבקת אפייה.

### עוגיות קוקוס:

להוסיף למתכון הבסיסי 100 גרם קמח קוקוס.

### עוגיות כפריות:

- 250 גרם קמח לבן
- 250 גרם קמח תירס/דורה
- 80 גרם סוכר
- 160 גרם חמאה
- קמצוץ של מלח
- 1 כוס חלב
- 4 חלמונים

### עוגיות מכוסמת ודבש:

- 350 גרם קמח כוסמת
- 100 גרם דבש
- 125 גרם מרגרינה
- 2 חלמונים
- חצי כוס חלב
- קמצוץ מלח
- ½ שקיק של אבקת אפייה (כ-8 גרם)

### עוגיות מקמח קמוט:

- 350 גרם קמח קמוט מחיטה מלאה
- 125 גרם דבש
- 150 גרם חמאה
- 2 חלמונים
- חצי כוס חלב
- קמצוץ של מלח
- 1 שקית אבקת אפייה
- ½ שקיק של אבקת אפייה (כ-8 גרם)

### עוגיות שקדים או אגוזים:

להוסיף למתכון הבסיסי 200 גרם שקדים טחונים דק או 150 גרם של אגוזי לוז טחונים דק.

### עוגיות מקמח אורז:

- 350 גרם קמח אורז
- 50 גרם קמח לבן רגיל
- 125 גרם מרגרינה
- 100 גרם סוכר חום
- 2 חלמונים
- חצי כוס חלב
- קמצוץ מלח
- ½ שקיק של אבקת אפייה (כ-8 גרם)

### עוגיות בטעם תפוז וקינמון:

- 500 גרם קמח לבן רגיל
- 250 גרם חמאה
- 200 גרם סוכר
- 4 חלמונים
- 1 שקית אבקת אפייה
- קמצוץ של מלח
- 1 תפוז של קליפה מגורדת ושל המיץ
- 10 גרם אבקת קינמון

### עוגיות קמח מלא:

- 350 גרם קמח מלא
- 100 גרם מרגרינה
- 125 גרם סוכר חום
- 2 חלמונים
- 1 כוס חלב
- קמצוץ של מלח
- 1 שקית וניל
- ½ שקיק של אבקת אפייה (כ-8 גרם)