

---

# Westfalia®



## Bedienungsanleitung

### Gebäckpresse

Artikel Nr. 28 79 61



## Instruction Manual

### Biscuit Maker

Article No. 28 79 61

---



## **Sehr geehrte Damen und Herren**

Diese Gebäckpresse eignet sich zum Herstellen von Gebäck oder zum Verzieren Ihrer Gerichte.

Die Gebäckpresse wird mit reichhaltigem Zubehör geliefert, so dass Sie im Handumdrehen verschiedene Formen von Spritzgebäck nach Ihrem eigenen Rezept herstellen können.

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Produkt. Sie enthält wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Bitte legen Sie diese Bedienungsanleitung dem Produkt bei, wenn Sie es an Dritte weitergeben!



## **Dear Customers**

This biscuit maker is marvellous for producing biscuits or for decorating your dishes.

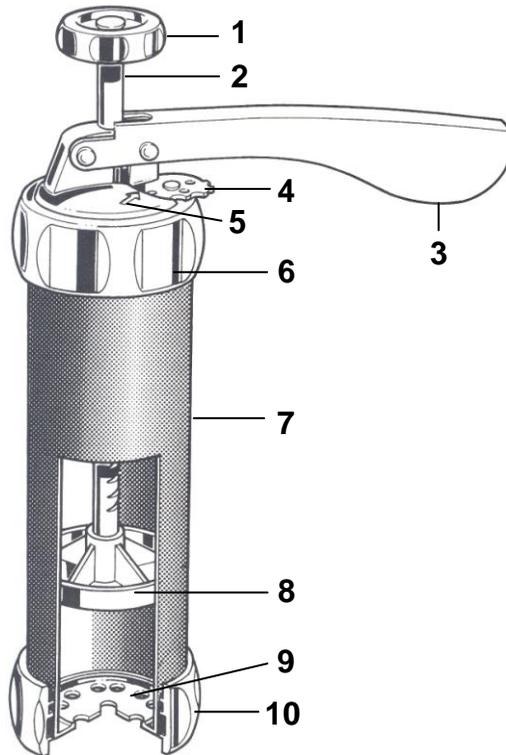
With the biscuit accessory you can prepare in almost no time a wide variety of cookies by using your own recipe.

This manual belongs to the product. It contains important notes on operating the unit.

Please pass it on along with the unit if it is handed over to a third party!



## Aufbau | Design



Drehgriff	1	Turning Knob
Zahnstange	2	Gear Rod
Hebel	3	Lever
Regler	4	Regulator
Positionspfeil	5	Position Arrow
Oberer Verschlussring	6	Top Closing Ring
Zylinder	7	Cylinder
Kolben	8	Piston
Auspressplatte	9	Die-Plate
Verschlussring	10	Closing Ring



## Benutzung

**Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Schäden folgende Hinweise:**

- Die Gebäckpresse ist kein Spielzeug und gehört nicht in Kinderhände.
- Reinigen Sie die Gebäckpresse gründlich und halten Sie alle Teile sauber, da sie mit Lebensmittel in Berührung kommen.
- Reinigen Sie die Teile der Gebäckpresse nicht in der Spülmaschine.

### Reinigung

Vor der ersten Benutzung, reinigen Sie alle Teile gründlich mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese gut ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel.

### Benutzung

1. Zum Anheben der Zahnstange (2), drehen Sie diese um 180°, so dass die Zähne vom Hebel (3) wegzeigen. Ziehen Sie die Zahnstange hoch.
2. Schrauben Sie den Verschlussring (10) ab und füllen Sie einen Teil des Teiges in den Zylinder (7).
3. Legen Sie eine Auspressplatte (9) in den Verschlussring. Der erhöhte Teil der Auspressplatte muss nach unten zeigen.
4. Bevor Sie den Verschlussring auf den Zylinder schrauben, wischen Sie Fett- und Teigreste gründlich vom Gewinde ab, da sonst Abrieb entsteht.
5. Drehen Sie die Zahnstange, bis der Hebel auf die Zähne greift. Um die Größe des Spritzgebäcks zu bestimmen, drehen Sie den Regler (4). Zeigt der Positionspfeil (5) auf die **1**, erhalten Sie kleine Spritzgebäck und auf die **2** großes Spritzgebäck.
6. Senken Sie den Hebel mehrmals, bis der Teig gleichmäßig aus den Löchern der Auspressplatte (9) austritt. Entfernen Sie die erste Teigmasse. Pressen Sie den Verschlussring der Gebäckpresse auf das Ofenblech.
7. Drücken Sie den Hebel immer nur einmal nach unten, um ein Gebäckstück zu formen. Fahren Sie fort, bis der Teig verbraucht ist.

### Rezept

100 g Butter/Margarine	200 g Mehl	100 ml Milch
80 g Zucker/Puderzucker	1 Prise Salz	1 Ei

Nach Belieben: 2 TL Zimt oder Kakao oder geriebene Zitronenschale oder Vanillearoma oder gemahlene Haselnüsse/Mandeln etc.

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Verrühren Sie alle Zutaten gleichmäßig. Den Teig sofort verarbeiten oder erst für 1 Stunde kaltstellen. Backofen auf 180° vorheizen und Spritzgebäck ca. 10 bis max. 15 Minuten goldbraun backen.



## Using

**Please note the following safety notes to avoid malfunction and damage:**

- The biscuit maker is not a toy and do not belong in the hands of children.
- Keep the biscuit maker clean at all times as the parts come into contact with food.
- Do not clean the biscuit maker in the dishwasher!

### Cleaning

Before first use, clean all parts thoroughly with warm soapy water and dry well. Do not use aggressive chemicals or abrasives for cleaning.

### Using

1. To lift up the gear rod (2), rotate the rod by 180° so the teeth of the rod are on the reverse side of the lever (3). Lift up the gear rod completely.
2. Unscrew the closing ring (10) and fill the cylinder (7) with a part of dough.
3. Place one die-plate (9) into the closing ring. The raised part of the die-plate has to be placed downwards.
4. Always thoroughly clean the thread of the cylinder to avoid abrasion due to fatty dough residues.
5. Turn the gear rod until the teeth of the rod meets the lever. Choose the size of the biscuits you wish to obtain by rotating the regulator (4). You will form small biscuits if the position arrow (5) shows to **1** and large biscuits, if the arrow points to the number **2**.
6. Pump the lever a few times until the dough comes out of the holes of the die-plate (9) evenly. Remove this first dough. Firmly press the closing ring of the biscuit maker on the baking tray.
7. Push the lever down, only once in order to form one biscuit. Raise the biscuit maker and continue until the complete dough is used.

### Recipe

100 g butter/margarine	200 g flour	100 ml milk
80 g sugar/icing sugar	1 pinch of salt	1 egg

Optional: 2 tsp cinnamon or cocoa or lemon zest or vanilla extract or milled hazelnut/almonds etc.

All ingredients should have room temperature. Mix all ingredients well. If desired, roll out and use the dough immediately or place it for 1 hour into the refrigerator. Pre-heat the oven to 180° and bake the biscuits for approx. 10 up to 15 minutes until the biscuits are golden brown.



## Lieferumfang | Scope of Delivery



1 Gebäckpresse  
 20 Auspressplatten  
 4 Auspresstrichter



1 Biscuit Maker  
 20 Die-Plates  
 4 Biscuit Funnels

## Spritzgebäckformen | Biscuit Forms

