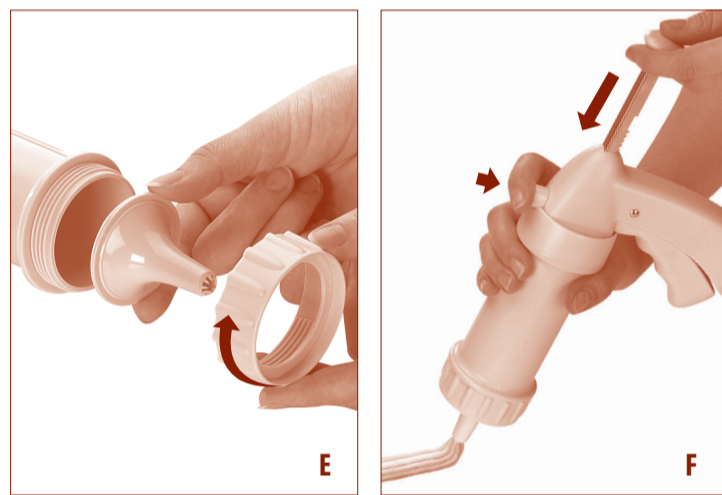
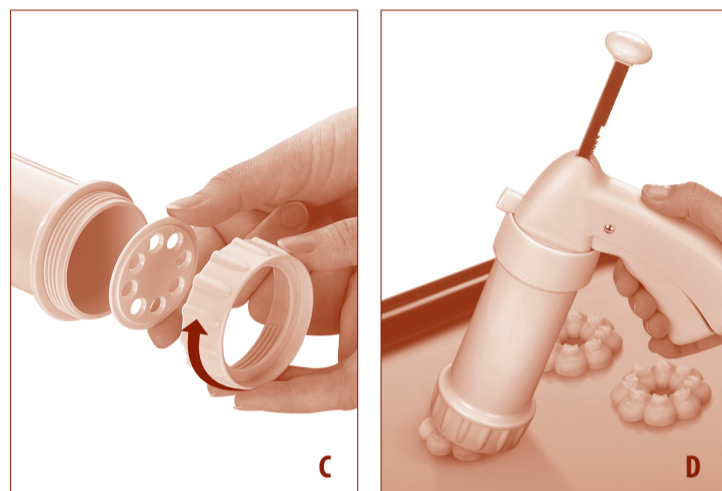
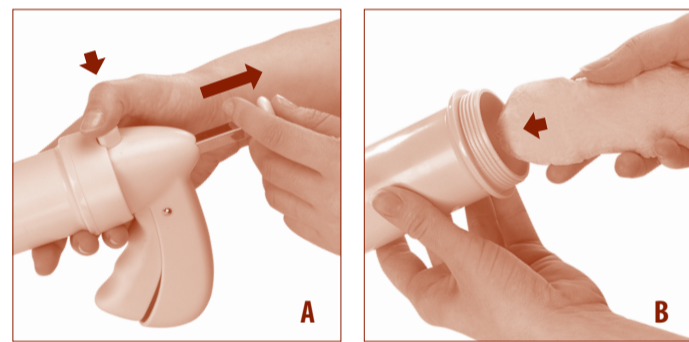
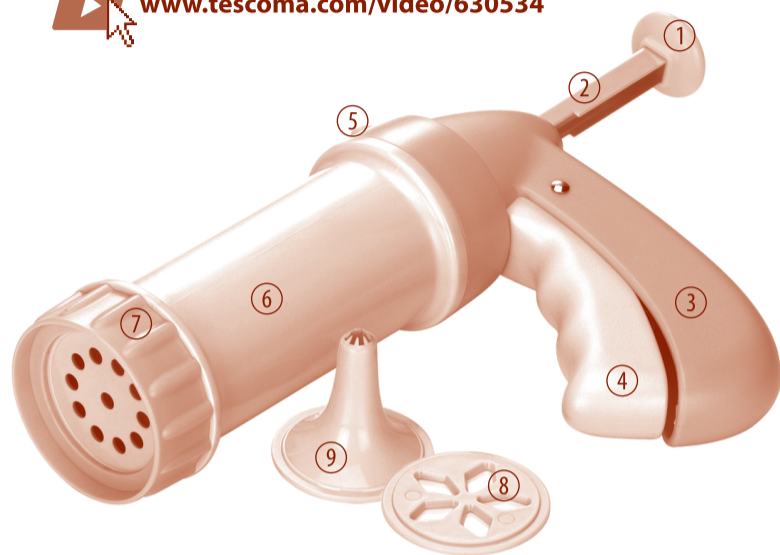


 www.tescoma.com/video/630534



INSTRUCTIONS FOR USE

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at www.tescoma.com.

The biscuit maker / cake decorator is excellent for the preparation of sweet and savoury biscuits, for decorating tarts, desserts, sandwiches, canapés, etc.

PRODUCT DESCRIPTION

① Piston end, ② Piston, ③ Butt, ④ Trigger, ⑤ Piston lock, ⑥ Cylinder, ⑦ Nut, ⑧ Pressing circle, ⑨ Decorating nozzle

BISCUIT MAKER – INSTRUCTIONS FOR USE

Press the lock (5), seize the piston end (1) and pull the piston to the back position (Fig. A). Unscrew the nut (7) and fill the cylinder (6) with mixture – process the mixture beforehand into a cylindrical shape (Fig. B). Insert a pressing circle of your choice into the nut (8) and screw the nut together with the ring back onto the cylinder (Fig. C). Warning! The pressing circle must be seated into the nut so as to make sure that the skewed edges of the holes face outwards from the biscuit maker. Press the trigger (4) several times until the piston applies pressure on the mixture. Take away the first batch of mixture that comes out and clean the pressing circle. Place the biscuit maker just above the baking sheet and push the trigger once; cut off the pressed mixture by slightly shifting the biscuit maker to the side (Fig. D). Continue in the same way.

Practical hints: Leave the mixture in a refrigerator before filling the cylinder; use the baking sheet at room temperature – the mixture has specific properties and it is necessary to test what temperature is the most suitable for dividing portions as well as to test the most suitable temperature of the baking sheet.

CAKE DECORATOR – INSTRUCTIONS FOR USE

To fill the cake decorator, proceed identically as with the biscuit maker. Fill the cylinder with cream, custard, spread, pâté or processed cheese. Use the decorating nozzle instead of the pressing circle (Fig. E).

Food can be decorated in two different ways:

1. Press the trigger repeatedly – the filling comes out of the decorating nozzle.
2. Press the lock and push the piston forwards – the filling comes out of the decorating nozzle (Fig. F).

Practical hints: Fill the decorator with an amount that you immediately need for decorating. Otherwise the filling warms up, softens and is more difficult to process.

MAINTENANCE

Before the first and after each subsequent use, wash all parts of the biscuit maker / cake decorator including accessories and wipe them dry. Wash with normal detergents, avoid using aggressive chemical substances, sharp objects and sand-based agents. The biscuit maker / cake decorator and the pressing circles and decorating nozzles are dishwasher safe.

3-YEAR WARRANTY

A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

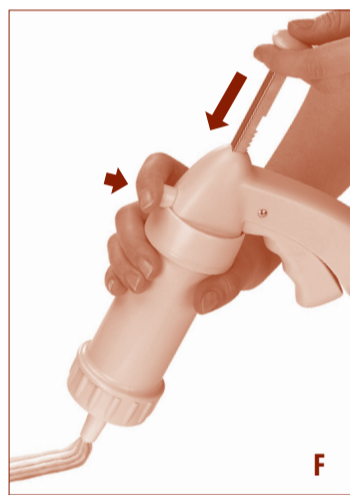
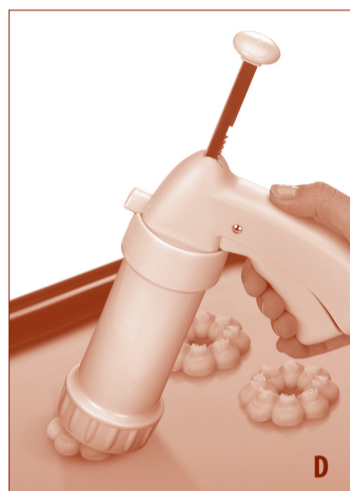
- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product

In case of a justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list please refer to www.tescoma.com.

BASIC RECIPES

SWEET BISCUITS

350 g plain flour, 120 g butter or plant fat, 140 g icing sugar, 1 egg, 1 teaspoon of baking powder, 1–2 dcl milk
Blend the loose ingredients, add egg, softened butter and milk. Knead the mixture well and leave 10 to 20 minutes in refrigerator. Shape the mixture on a dry baking sheet using the biscuit maker and bake 7 to 9 minutes at 170 °C (set gas oven to 2). The biscuits are finished when they turn light pink at the edges. Remove the biscuits from the baking sheet when still warm. You can season the basic biscuit mixture with a teaspoon of cinnamon, a handful of fine groundnuts or 3 spoons of cocoa.



CHEESE STICKS

100 g plain flour, 100 g butter or plant fat, 100 g processed cheese or fine grated cheese, 1 egg, salt, caraway

Blend flour, butter and cheese and process well. Fill the biscuit maker with mixture and attach the pressing circle with the „caterpillar“ holes. Press strips on a dry baking sheet, divide them using table knife or other suitable tool. Spread the cheese sticks with egg and sprinkle with salt and caraway. Bake 10 to 12 minutes at 175 °C until golden brown.

MERINGUES

300 g icing sugar, 250 g grated coconut, 5 egg whites

Whisk the whites well while adding sugar; when finished, stir in grated coconut. Fill the cylinder of the decorator with the mixture and attach the decorating nozzle. Grease the baking sheet with butter or plant fat (or use baking paper) and make small circles on the baking sheet by pressing on the decorator with the lock down. Bake at max. 120 °C (gas ovens set to 1) for 15 to 20 minutes.

NÁVOD K POUŽITÍ

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevovou naší znače. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.

Lis na těsto / zdobíčka je vynikající pro přípravu sladkých i slaných sušenek, ke zdobení dortů, zákusků, chlebiček, obložených mis apod.

POPIS VÝROBKU

① Zakončení pistu, ② Pist, ③ Rukojeť, ④ Spoušť, ⑤ Uvolňovací pojistka pistu, ⑥ Zásobník, ⑦ Matka, ⑧ Lisovací kroužek, ⑨ Dekorální tryska

LIS NA TĚSTO – POUŽITÍ

Stisknete uvolňovací pojistku (5), uchopíte zakončení pistu (1) a pist vyťáhnete do zadní polohy (obr. A). Odšroubujete matku (7) a zásobník (6) naplníte těstem – těsto předem zformujete do válečku (obr. B). Do matky vložte zvolený lisovací kroužek (8) a matku spolu s kroužkem našroubujte zpět na zásobník (obr. C). Pozor! Lisovací kroužek vkládejte do matky vždy tak, aby šikmé okraje otvorů směřovaly ven. Opakovaně stisknete spoušť (4), dokud neucítíte, že pist tlačí na těsto. První vytlačeno porci těsta odstraňte a lisovací kroužek očistěte. Lis přemístěte těsně nad plech a jedenkrát stisknete spoušť, prolisované těsto odděleť jemným nakloněním lisu do strany (obr. D). Dále pokračujte obdobným způsobem.

Praktická doporučení: Těsto před plněním do zásobníku nechte odležet v ledničce, plech na pečení použijte při pokojové teplotě – těsto má specifické vlastnosti a pro snadné oddělování je třeba v praxi vyzkoušet jeho nejvhodnější teplotu, stejně jako nejvhodnější teplotu plechu.

ZDOBÍČKA – POUŽITÍ

Při plnění zdobíčky postupujte obdobně jako u lisu na těsto. Zásobník naplníte šlehačkou, krémem, pomazánkou, paštikou nebo měkkým sýrem. Misto lisovacího kroužku použijte dekorální trysku (obr. E).

Zdobení pokrmů lze provádět dvojím způsobem:

1. Opakovaně stisknete spoušť – náplň vychází dekorální tryskou.
2. Stisknete uvolňovací pojistku a pist tlačíte dopředu – náplň vychází dekorální tryskou (obr. F).

Praktická doporučení: Zdobíčku plňte jen takovým množstvím náplně, které ihned spotřebujete. V opačném případě se náplň zahřívá, měkne a hůře se zpracovává.

ÚDRŽBA

Před prvním a po každém použití všechny části lisu na těsto / zdobíčky včetně příslušenství umyjte a osušte. Čistěte běžnými čisticími prostředky, k čištění nepoužívejte agresivní chemické látky, ostře předměty ani čisticí prostředky na bázi písku. Lis na těsto / zdobíčka i varovací kroužky a dekorální trysky lze mýt v myčce nádobí.

3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 3-letá záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití

- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací

- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.tescoma.com.

ZÁKLADNÍ RECEPTY

SLADKÉ SUŠENKY

350 g hladké mouky, 120 g másla nebo rostlinného tuku, 140 g cukru moučka, 1 vejce, 1 lžička kypřicího prášku, 1–2 dcl mléka
Smíchejte sypké suroviny, přidejte vejce, měkké máslo a mléko. Těsto důkladně zpracujte a nechte 10–20 minut odležet v ledničce. Tvarujte pomocí lisu na těsto na suchý plech a pečte 7–9 minut v troubě při teplotě 170 °C (v plynové troubě na stupeň 2). Sušenky jsou upečené ve chvíli, kdy jejich okraje lehce zžolou, z plechu se sundávají teplé.

Základní sušenkové těsto lze dochutit lžičkou skořice, hrstí jemně mletých ořechů nebo třemi lžicemi kakaa.

SYROVÉ TYČINKY

100 g hladké mouky, 100 g másla nebo rostlinného tuku, 100 g měkkého sýra nebo jemné strouhaného tvrdého sýra, 1 vejce, sůl, kmín
Mouku, máslo a sýr smíchejte a dobře zpracujte. Těstem naplněte lis a nasadte lisovací kroužek s otvory ve tvaru „housenky“. Na suchý pečicí plech vytlačte proužky, které odděluje jídelním nožem nebo jiným vhodným nástrojem. Syrové tyčinky potřete vejcem, posolte a pokmijte. Pečte 10–12 minut při teplotě 175 °C, dokud tyčinky nezezlátnou.

SNEHOVÉ PEČIVO

300 g cukru moučka, 250 g strouhaného kokosu, 5 vejčitých bílků

Z bílků ušlehejte tuhý sníh a postupně přidávejte cukr, teprve nakonec vmíchejte strouhaný kokos. Směsí naplněte zásobník zdobíčky a nasadte dekorální trysku. Plech na pečení vymažte máslem nebo rostlinným tukem (nebo použijte papír na pečení) a tlakem zdobíčky při stisknutí uvolňovací pojistky vytlačte na plech pusinky. Pečte při teplotě max. 120 °C (v plynové troubě stupeň 1) 15–20 minut.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

Die Teigpresse / Garnierspritze ist für Zubereitung von süßen sowie salzigen Plätzchen, zum Garnieren von Torten, Imbissen, belegten Brötchen und kalten Platten usw. hervorragend.

BESCHREIBUNG DES PRODUKTES

① Ende des Kolbens, ② Kolben, ③ Griff, ④ Hebel, ⑤ Lösesicherung des Kolbens, ⑥ Füllkörper, ⑦ Schraubring, ⑧ Motivscheibe, ⑨ Garniertülle

TEIGPRESSE – GEBRAUCH

Die Lösesicherung (5) drücken, das Ende des Kolbens (1) fassen und den Kolben in die hintere Stellung (Abb. A) herausziehen. Den Schraubring (7) abschrauben und den Körper (6) mit Teig füllen – den Teig bitte in die Form eines Stranges (Abb. B) formen. In den Schraubring die ausgewählte Motivscheibe (8) einlegen und zusammen mit dem Schraubring auf den Körper (Abb. C) aufschrauben. Achtung! Die Motivscheibe in den Schraubring so einlegen, dass die schrägen Lochränder immer nach außen hervorragen. Den Hebel (4) wiederholt drücken, bis Sie fühlen, dass der Kolben auf den Teig drückt. Die erste Teigportion abnehmen und die Motivscheibe reinigen. Die Teigpresse über das Backblech geben und einmal den Hebel drücken, die Teigpresse leicht geneigt halten und das herausgepresste Teigstück trennen (Abb. D). Weiter ähnlich vorgehen.

Praktische Hinweise: Den Teig vor dem Befüllen des Füllkörpers im Kühlschrank aufbewahren, das Backblech bei der Raumtemperatur verwenden – der Teig hat spezifische Eigenschaften und zum leichten Trennen muss man in der Praxis die optimale Teigttemperatur sowie die optimale Temperatur des Backbleches ausprobieren.

GARNIERSPRITZE – GEBRAUCH

Beim Befüllen der Garnierspritze ähnlich wie bei der Teigpresse vorgehen. Den Füllkörper mit Schlagsahne, Creme, Aufstrich, Pastete, bzw. Weichkäse befüllen. Eine Garniertülle (Abb. E) anstatt einer Motivscheibe verwenden.

Die Gerichte können auf zwei Arten dekoriert werden:

1. Drücken Sie wiederholt den Drückhebel – die Füllung wird durch die Garniertülle gepresst.
2. Die Lösesicherung gedrückt halten und den Kolben nach vorne drücken – die Füllung wird durch die Garniertülle (Abb. F) gepresst.

Praktische Hinweise: Die Garnierspritze nur mit solcher Menge der Fülle befüllen, die Sie sofort zum Dekorieren verwenden. Anderenfalls wird die Füllung warm, weich und ist schlechter zu bearbeiten.

WARTUNG

Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch sämtliche Teile der Teigpresse / Garnierspritze einschl. Zubehör abspülen und abtrocknen. Mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, zur Reinigung weder aggressive Chemikalien, scharfe Gegenstände, noch Scheuermittel verwenden. Die Teigpresse / Garnierspritze sowie Motivscheiben und Garniertüllen sind spülmaschinenfest.

3 JAHRE GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- anleitungswidrige Produktnutzung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- Nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf www.tescoma.com.

GRUNDREZEPTE

SÜSSE PLÄTZCHEN

350 g glattes Mehl, 120 g Butter, bzw. Pflanzenfett, 140 g Puderzucker, 1 Ei, 1 TL Backpulver, 100–200 ml Milch
Mehl, Zucker und Backpulver vermischen, Ei, zimmerwarme Butter und Milch zugeben. Die Teigmasse gut verkneten und 10–20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der Teigpresse Plätzchen formen, auf das trockene Backblech übertragen und 7–9 Minuten bei 170 °C (Stufe 2 im Gasofen) backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn die Füßchen leicht bräunen, aus dem Backblech noch warme Kekse abnehmen. Den Keksteig kann man mit Zimt, eine Handvoll fein gemahlene Nüsse oder mit drei Esslöffeln Kakaopulver abschmecken.

KÄSESTANGEN

100 g glattes Mehl, 100 g Butter, bzw. Pflanzenfett, 100 g Weichkäse, bzw. fein geriebener Hartkäse, 1 Ei, Salz, Kümmel
Mehl, Butter und Käse vermischen und gut verkneten. Die Teigpresse mit dem Teig füllen, die „Raupe“-Motivscheiben einlegen. Auf das trockene Backblech Streifen pressen und mit Messer, bzw. einem anderen Gerät trennen. Mit Ei bestreichen, mit Salz und Kümmel bestreuen. 10–12 Minuten bei der Temperatur 175 °C goldgelb backen.

KOKOSBAISER

300 g Puderzucker, 250 g geriebene Kokosraspel, 5 Eiweiß
Eiweiß zu festem Schnee steif schlagen und langsam Puderzucker zugeben, dann Kokosraspel unterheben. Mit der Teigmasse den Füllkörper der Garnierspritze befüllen und die Garniertülle einsetzen. Das Backblech mit Butter, bzw. Pflanzenfett bestreichen (oder Backpapier verwenden) und die Küschen auf das Backblech mit dem Kolben drücken, wobei die Lösesicherung gedrückt gehalten wird. 15–20 Minuten bei der max. Temperatur 120 °C (Stufe 1 im Gasofen) backen.

MODE D'EMPLOI

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoma.com.

La presse à biscuits / à décorer est excellente pour la préparation de biscuits salés et sucrés, pour décorer les gâteaux, amuse-gueule, plats, etc...

DESCRIPTION DU PRODUIT

① Tête du piston, ② Piston, ③ Poignée, ④ Gâchette, ⑤ Débloccage du piston, ⑥ Cylindre-réervoir, ⑦ Écrou, ⑧ Matrice, ⑨ Embout de décoration

PRESSE À BISCUITS – UTILISATION

Appuyer sur le dispositif de déblocage (5), tirer sur la tête de piston (1) pour le placer en position arrière (figure A). Dévisser l'écrou (7) et remplir le cylindre-réervoir (6) de pâte – former d'abord la pâte en rouleau (figure B). Placer dans l'écrou la matrice choisie (8) et revisser l'écrou avec la matrice sur le cylindre-réervoir (figure C). Attention! Toujours placer la matrice dans l'écrou de manière à ce que les bords en biais des orifices soient vers l'extérieur. Appuyer plusieurs fois sur la gâchette (4) tant qu'il n'y a pas de résistance du piston sur la pâte. Éliminer la première dose de pâte et nettoyer la sortie de la matrice. Placer la presse juste au-dessus de la surface du plat à four et appuyer une fois sur la gâchette; séparer la pâte pressée en inclinant légèrement la presse sur le côté (figure D). Répéter cette opération.

Recommandations pratiques: Laisser reposer la pâte au réfrigérateur avant de la travailler et utiliser un plat à four à température ambiante – la pâte a certaines caractéristiques spécifiques pour la séparation des biscuits; il peut être nécessaire d'essayer diverses températures pour la pâte et le plat à four.

PRESSE À DÉCORER – UTILISATION

Remplir la presse à décorer de la même manière qu'avec la pâte. Remplir le cylindre-réervoir de crème fouettée, de crème, de pâte ou de fromage à pâte molle. Utiliser un embout de décoration au lieu d'une matrice (figure E).

La décoration peut se faire de deux manières différentes

1. Appuyer à répétition sur la gâchette – le contenu du cylindre sort par l'embout de décoration.
2. Appuyer sur le déblocage du piston et presser le piston vers l'avant – le contenu du cylindre sort par l'embout de décoration (figure F).

Recommandations pratiques: Remplir la presse à décorer d'une quantité telle qu'elle réponde à l'utilisation immédiate. Dans le cas contraire, le contenu s'échauffe et se traite plus difficilement.

ENTRETIEN

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyer et sécher tous les éléments et accessoires de la presse.

Nettoyer avec des produits courants, ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs. La presse à biscuits / à décorer, ses matrices et embouts peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

3 ANS DE GARANTIE

Ce produit fait l'objet d'une garantie de trois ans à partir de la date de l'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants:

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit

Veillez adresser toute réclamation éventuelle à votre revendeur ou aux services après-vente agréés, dont la liste se trouve sur le site www.tescoma.com.

RECETTES ESSENTIELLES

BISCUITS SUCRÉS

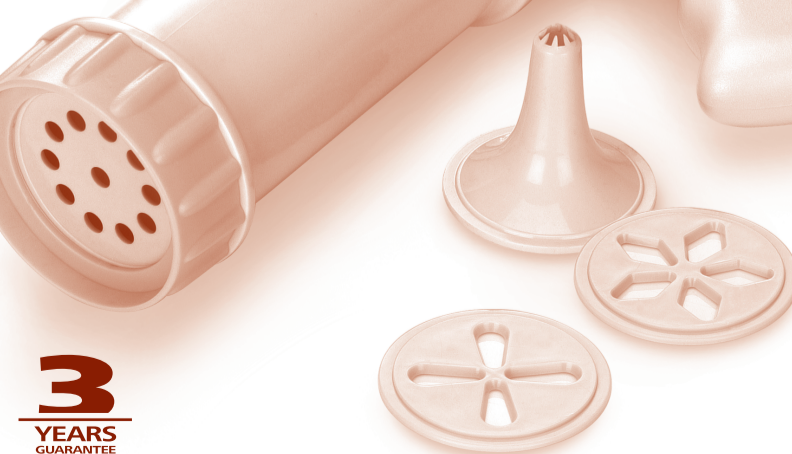
350 g de farine fine, 120 g de beurre ou de margarine, 140 g de sucre en poudre, 1 œuf, 1 cuillère à café de poudre à lever, 1–2 dl de lait
Mélanger tous les ingrédients secs, ajouter l'œuf, le beurre ramolli et le lait. Bien travailler la pâte et la laisser reposer 10–20 minutes au réfrigérateur. Former des biscuits à la presse sur un plat à four sec et passer au four pendant 7–9 minutes à 170 °C (niveau "2" pour les fours à gaz). Les biscuits sont à point lorsque leur bord devient rose. Ne pas laisser refroidir avant d'enlever les biscuits du plat à four. La pâte de base peut être aromatisée à la cannelle, avec des noix râpées ou avec trois cuillères à café de cacao.

BÂTONNETS AU FROMAGE

100 g de farine fine, 100 g de beurre ou margarine, 100 g de fromage à pâte molle ou de fromage râpé, 1 œuf, sel, cumin
Mélanger la farine, la graisse et le fromage et bien travailler la pâte. Placer la pâte dans la presse et mettre en place la matrice avec orifices en forme de „chenilles“. Presser les bâtonnets sur le plat à four sec et découper à longueur avec un ustensile convenable. Terminer les bâtonnets au fromage en les décorant avec l'œuf battu, saler et saupoudrer de cumin. Passer au four pendant 10–12 minutes à 175 °C, jusqu'à ce que les liges deviennent dorées.

tescoma *Delicia*

Biscuit maker / cake decorator
Lis na těsto / zdobíčka
Teigpresse / Garnierspritze
Presse à biscuits / à décorer
Forma biscotti / decoratore per torte
Churrera / decorador de tarta
Forma biscoitos / decorador de bolos
Dekorator / wyciskacz do ciasta
Lis na cesto / zdobíčka
Пресс для теста / шприц кондитерский



3
YEARS
GUARANTEE

BAISERS

300 g de sucre en poudre, 250 g de coco râpé, 5 blancs d’œufs

Batte les blancs d’œufs en neige ferme et y intégre le sucre, puis le coco râpé à la fin. Remplir le cylindre-réservoir et placer un embout de décoration. Graisser le plat à four (ou utiliser un papier spécial) et y déposer les baisers. Passer au four pendant 15–20 minutes à une température maximale de 120 °C (niveau “1” pour les fours à gaz).

🇹🇪 ISTRUZIONI PER L’USO

Ci congratuliamo con voi per l’acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore o direttamente Tescoma al sito web www.tescoma.com.

La pistola sparabiscotti / decoratore per torte è ideale per preparare biscotti dolci e saporiti, per decorare torte, desserts, sandwiches, canapés, ecc.

DESCRIZIONE PRODOTTO

① Terminale pistone, ② Pistone, ③ Impugnatura, ④ Levetta di scatto, ⑤ Blocco pistone, ⑥ Cilindro, ⑦ Testa, ⑧ Dischetto decoratore, ⑨ Beccuccio

PISTOLA SPARABISCOTTI – ISTRUZIONI PER L’USO

Premere il blocco (5), afferrare la parte terminale del pistone (1) e inserire il pistone (Fig. A). Svitare la testa (7) e riempire il cilindro (6) con la crema / impasto – lavorare in precedenza il composto in un recipiente a forma cilindrica (Fig. B). Inserire un dischetto decoratore di propria scelta nella testa (8) e avvitare la testa con l’anello del cilindro (Fig. C). Attenzione! Il dischetto decoratore deve essere posizionato nella testa assicurandosi che l’estremità rialzata sia rivolta all’esterno. Premere la levetta di scatto (4) diverse volte fino a che il pistone dia pressione al contenuto. Non utilizzare la prima fuoriuscita e pulire il dischetto decoratore. Posizionare la pistola sparabiscotti biscotti sopra la teglia e tirare la levetta; tagliare il composto delicatamente da un lato (Fig. D). Continuare fino a terminare il composto.

Suggerimenti pratici: Lasciare il composto in frigorifero prima di riempire il cilindro; utilizzare teglie a temperatura ambiente – il composto ha specifiche caratteristiche e se necessario testare qual è la temperatura più adatta dividendo in porzioni così come testare la temperatura più adatta della teglia.

DECORATORE PER TORTE – ISTRUZIONI PER L’USO

Per riempire il decoratore per torte, procedere come per il forma biscotti. Riempire il cilindro con crema, budino, impasto, pâté o ricotta. Utilizzare il beccuccio invece del dischetto decoratore (Fig. E).

Gli alimenti possono essere decorati in due diversi modi:

1. Premendo la levetta di scatto ripetutamente – il contenuto uscirà dal beccuccio.

2. Premendo il blocco e tirando il pistone – il contenuto uscirà dal beccuccio (Fig. F).

Suggerimenti pratici: Riempire il decoratore con la quantità necessaria nell’immediato. Altrimenti, scaldandosi, il contenuto diventa troppo soffice e difficile da lavorare.

CONSERVAZIONE

Prima del primo e dopo ogni utilizzo, lavare tutte le parti della pistola sparabiscotti / decoratore per torte inclusi gli accessori e asciugarli. Lavare con normale detergente, evitare di utilizzare sostanze chimiche aggressive, oggetti taglienti e agenti a base di sabbia. La pistola sparabiscotti / decoratore per dolci, i dischetti decoratori e i beccucci sono lavabili in lavastoviglie.

GARANZIA 3 ANNI

Un periodo di garanzia di 3 anni viene applicato a questo prodotto dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti a uso improprio non compatibile con le Istruzioni per l’uso

- risultanti da impatto o caduta

- dovuti a riparazioni non autorizzate o alterazioni del prodotto

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri servizio; la lista dei centri servizio è disponibile sul sito web www.tescoma.com.

RICETTE BASE

BISCOTTI DI PASTA FROLLA

Ingredienti per 50 biscotti circa

270 g farina bianca, 170 g burro, 90 g zucchero, 1 uovo, 1 cucchiaino estratto vaniglia o 1 bustina vanillina

Montare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungere l’uovo e la vaniglia ed amalgamare. Incorporare la farina setacciata ed ottenere un impasto omogeneo. Mettere la frolla montata nella sparabiscotti, scegliere la trafia e richiudere. Appoggiare la sparabiscotti direttamente sulla teglia non imburata e non foderata di carta da forno, premere fino a sentire lo scatto una o due volte a seconda della dimensione desiderata. Informare a 180 °C in forno già caldo per 12 minuti. Decorare appena usciti dal forno, lasciar raffreddare prima di servire. Si può aggiungere al composto base a scelta, cannella, nocchie tritate o 3 cucchiaini di cacao.

BASTONCINI AL FORMAGGIO

100 g farina bianca, 100 g burro, 100 g ricotta o formaggio grattugiato, 1 uovo, sale, cumino

Mescolare la farina, il burro ed il formaggio e formare un impasto. Riempire la sparabiscotti e montare la trafia con fori a forma di bruco. Premere e formare delle strisce su una teglia non imburata e non foderata con carta da forno. Dividere le strisce con un coltello o un altro strumento adatto. Spennellare con uovo diluito con acqua, salare e cospargere di cumino. Informare a 180 °C per 10–12 minuti fino a doratura.

MERINGHE

300 g zucchero a velo, 250 g cocco grattugiato, 5 albumi d’uovo

Sbattere gli albumi aggiungendo lo zucchero a velo; quindi aggiungere il cocco grattugiato. Riempire il cilindro del decoratore con il composto e attaccare il beccuccio adatto. Ungere una teglia con burro o margarina (o utilizzare un foglio di carta da forno) e creare dei piccoli cerchi premendo sul decoratore con il blocco abbassato. Informare al massimo a 120 °C (forno a gas in posizione 1) per 15 o 20 minuti.

🇪🇸 INSTRUCCIONES DE USO

Le felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor, contacte con su proveedor o con Tescoma en www.tescoma.com.

La churrera / decorador para tarta es excelente para la preparación de pastas dulces y saladas, para decorar tartas, postres, sandwiches, canapés, etc.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

① Extremo del pistón, ② Pistón, ③ Mango, ④ Gatillo, ⑤ Bloqueo del pistón, ⑥ Cilindro, ⑦ Tuerca, ⑧ Forma circular, ⑨ Boquilla decoradora

CHURRERA – INSTRUCCIONES DE USO

Presione el bloqueo (5), sujete el extremo del pistón (1) y empuje el pistón a la posición final (Fig. A). Desenrosque la tuerca (7) y llene el cilindro (6) con la mezcla – elabore la mezcla anteriormente con forma cilíndrica (Fig. B). Inserte la forma circular que usted elija en la tuerca (8) y enrósquela en el cilindro (Fig. C). Atención! La forma circular debe estar colocada en la tuerca asegurándose que los bordes cortantes de los agujeros apunten hacia afuera de la churrera. Presione el gatillo (4) varias veces hasta que el pistón presione la mezcla. Quite la primera cantidad de masa que salga y limpie la forma circular. Coloque la churrera sobre la bandeja de horno y presione el gatillo una vez; corte la masa con suaves movimientos laterales de la churrera (Fig. D). Continúe de la misma forma.

Consejos prácticos: Deje la mezcla en el frigorífico antes de llenar el cilindro; use la bandeja a temperatura ambiente – la mezcla tiene propiedades específicas y es necesario probar qué temperatura es la más adecuada para dividir la masa así como probar la temperatura más adecuada de la bandeja de horno.

DECORADOR DE TARTA – INSTRUCCIONES DE USO

Para llenar el decorador de tarta, proceda del mismo modo que con la churrera. Llene el cilindro ed crema, natillas, nata, paté o queso para untar. Use la boquilla decoradora en lugar de la forma circular (Fig. E).

Los alimentos pueden ser decorados de dos formas diferentes:

1. Presione el gatillo repetidamente – el relleno comienza a salir de la boquilla decoradora.

2. Presione el bloqueo y empuje el pistón hacia delante – el relleno comienza a salir de la boquilla decoradora (Fig. F).

Consejos prácticos: Llene el decorador con la cantidad que necesite para decorar inmediatamente. De no ser así, el relleno se calienta, se reblandece y es más difícil de preparar.

MANTENIMIENTO

Antes del primer uso y después de cada uso sucesivo, lave todas las partes de la churrera / decorador de tarta incluyendo los accesorios y séquelos. Lave con detergentes normales, evite el uso de sustancias químicas agresivas, objetos afilados o productos arenosos. La churrera / decorador de tartas, las formas circulares y las boquillas decoradoras son aptos para lavavajillas.

GARANTÍA DE 3 AÑOS

El período de garantía de este producto es de 3 años aplicable desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso

- resultado de un impacto, caída o manejo inadecuado

- debidos a reparaciones no autorizadas o alteraciones del producto

En caso de queja justificada, por favor, contacte con su proveedor o con uno de los servicios técnicos; para un listado, por favor, remítase a www.tescoma.com.

RECETAS BÁSICAS

GALLETAS DULCES

350 g harina, 120 g mantequilla o aceite vegetal, 140 g azúcar glass, 1 huevo, 1 cucharadita de levadura, 1–2 dcl leche

Mezcle la harina, el azúcar y la levadura, añada el huevo, la mantequilla derretida y la leche. Amasa la mezcla bien y deje de 10 a 20 minutos en el frigorífico. Prepare las galletas en una bandeja de horno usando la churrera y hornee entre 7 y 9 minutos a 170 °C (en hornos de gas posición 2). Las galletas estarán preparadas cuando estén doradas. Retire las galletas de la bandeja cuando estén templadas. Puede añadir a la mezcla una cucharadita de canela, un poco de coco rallado o 3 cucharadas de cacao.

PALITOS DE QUESO

100 g harina, 100 g mantequilla o aceite vegetal, 100 g queso de untar o queso rallado, 1 huevo, sal, comino

Mezcle la harina, la mantequilla y el queso y amase bien. Llene la churrera con la mezcla y coloque la forma circular con agujeros en espiral. Presione la churrera haciendo tiras sobre la bandeja de horno seca, córtelas usando un cuchillo u otro utensilio adecuado. Unte los palitos de queso con huevo y añada sal y comino. Hornee de 10 a 12 minutos a 175 °C hasta que estén dorados.

MERENGÜES

300 g de azúcar glass, 250 g coco rallado, 5 claras de huevo

Bata las claras bien y añada el azúcar poco a poco; cuando termine, añada el coco rallado. Llene el cilindro de la churrera con la mezcla y coloque la boquilla decoradora. Engrase la bandeja de horno con mantequilla o aceite vegetal (o utilice papel de cocción) y haga pequeños círculos en la bandeja de horno presionando el decorador con el bloqueo apretado. Hornee como máximo a 120 °C (en hornos de gas posición 1) durante 15 ó 20 minutos.

🇵🇹 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário contacte o seu revendedor ou a Tescoma em www.tescoma.com.

O forma biscoitos / decorador de bolos é excelente para a confecção de biscoitos doces ou salgados, para decorar tartes, sobremesas, entradas, recheios, etc.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

① Travão, ② Pistola, ③ Punho, ④ Alavanca, ⑤ Fecho, ⑥ Cilindro, ⑦ Tampa, ⑧ Forma circular, ⑨ Bico decorador

FORMA BISCOITOS – INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Carregue no fecho (5), segure no travão (1) e puxe a pistola até ao máximo (Fig. A). Desaperte a tampa (7) e encha o cilindro (6) com a massa – molde antecipadamente a massa em forma cilíndrica (Fig. B). Coloque na tampa a forma circular à sua escolha (8) e aperte a tampa no cilindro juntamente com a forma circular (Fig. C). Atenção! A forma circular tem de estar colocada no interior da tampa com a extremidade dos buracos com desenhos virada para fora do forma biscoitos. Carregue na alavanca (4) várias vezes até que a pistola faça pressão na massa. Retire a primeira quantidade de massa que sair e limpe a forma circular. Coloque o forma biscoitos acima de um tabuleiro de forno e pressione a alavanca uma vez; para cortar a massa mova lentamente o forma biscoitos para o lado (Fig. D). Proceder da mesma maneira para os restantes biscoitos.

Sugestões práticas: Deixe a massa no frigorífico antes de encher o cilindro; use o tabuleiro à temperatura ambiente – a massa tem propriedades específicas e é necessário testar qual a temperatura mais adequada para calcular porções assim como a temperatura mais adequada do tabuleiro de forno.

DECORADOR DE BOLOS – INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Para encher o decorador de bolos, proceda exactamente de igual maneira como no forma biscoitos. Encha o cilindro com creme, natas, manteiga, compota, pâté ou queijo fresco. Utilize um bico decorador em vez de uma forma circular (Fig. E).

Os alimentos podem ser decorados de duas maneiras diferentes:

1. Pressione a alavanca repetidamente – o recheio sairá pelo bico decorador.

2. Pressione o fecho e puxe a pistola até ao máximo – o recheio sairá pelo bico decorador (Fig. F).

Sugestões práticas: Encha o decorador só com a quantidade necessária para utilizar imediatamente. Ao contrário, o recheio arrefece, amolece e dificulta o processo de decoração.

MANUTENÇÃO

Antes da primeira utilização e após cada subsequente utilização, lavar e secar muito bem todas as peças da forma biscoitos / decorador de bolos incluindo os seus acessórios. Lavar com detergentes normais, evite utilizar substâncias químicas abrasivas, objetos afiados ou agentes de limpeza à base de areia. O forma biscoitos / decorador de bolos e os acessórios – formas e bicos – podem ir à máquina de lavar louça.

3 ANOS DE GARANTIA

O período de garantia de 3 anos inicia-se na data da compra do produto.

A garantia não cobre o seguinte:

- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização

- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada

- reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma; para obter mais informações por favor vá a www.tescoma.com.

RECETAS BÁSICAS

BISCOITOS DOCES

350 g farinha simples, 120 g manteiga ou gordura vegetal, 140 g açúcar em pó, 1 ovo, 1 colher de chá de fermento, 1–2 dcl leite

Misture todos os ingredientes em pó, acrescente o ovo, a manteiga derretida e o leite. Amasse tudo muito bem e deixe o preparado no frigorífico por 10 a 20 minutos. Coloque a massa num tabuleiro de forno seco utilizando o forma biscoitos e leve ao forno por 7 a 9 minutos a 170 °C (forno a gás na posição 2). Os biscoitos estão prontos quando as pontas ficam num tom rosa claro. Retire os biscoitos ainda quentes do tabuleiro. Pode temperar os biscoitos básicos com a mistura de uma colher de chá de canela, uma mão cheia de nozes moídas ou 3 colheres de cacao.

PAUZINHOS DE QUEIJO

100 g farinha simples, 100 g manteiga ou gordura vegetal, 100 g queijo fresco ou queijo ralado fino, 1 ovo, sal, alcaravia

Misture muito bem a farinha, a manteiga e o queijo. Encha o forma biscoitos com a massa obtida e coloque a forma circular com os buracos „lagarta”. Coloque a massa em tiras num tabuleiro seco, divida-as usando uma faca ou outro objecto semelhante adequado. Pincele com ovo os pauzinhos de queijo e polvilhe-os com sal e alcaravia. Leve ao forno por 10 a 12 minutos a 175 °C até que fiquem castanho dourado.

MERENGUES

300 g açúcar em pó, 250 g coco ralado, 5 claras de ovo

Bata as claras enquanto acrescenta o açúcar; quando terminar, misture no coco ralado. Encha o cilindro do decorador com o preparado e coloque um bico decorador. Unte o tabuleiro com manteiga ou gordura vegetal e carregando no fecho do decorador desenhe pequenos círculos no tabuleiro. Leve ao forno no máximo até 120 °C (fornos a gás na posição 1) por 15 a 20 minutos.

🇵🇹 INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Gratulujemy zakupu produktu Tescoma i dziękujemy za zaufanie naszej marce. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do firmy Tescoma za pośrednictwem strony www.tescoma.com.

Przyrząd jest doskonały do przygotowywania słodkich i słonych ciastek oraz do dekorowania tortów, przystawek, kanapek, zimnych płyt itp.

OPIS WYROBU

① Końcówka tłoka, ② Tłok, ③ Rękojeść, ④ Spust, ⑤ Bezpiecznik luzujący tłok, ⑥ Pojemnik, ⑦ Nakrętka, ⑧ Krążek wyciskający, ⑨ Dysza dekorująca

WYCISKACZ DO CIASTA – ZASTOSOWANIE

Wcisnąć bezpiecznik luzujący (5), przytrzymać końcówkę tłoka (1), a następnie przesunąć tłok do tyłu (rys. A). odkręcić nakrętkę (7). Do pojemnika (6) należy włożyć ciasto uprzednio uformowane na kształt wałka (rys. B). Do nakrętki należy wybrać wybrany krążek wyciskający (8), a następnie nakrętkę wraz z krążkiem ponownie nałożyć na pojemnik (rys. C). Uwaga! Krążek wyciskający należy wkładać do nakrętki zawsze w taki sposób, by skośne krawędzie otworów były skierowane na zewnątrz. Naciśnąć na spust (4) do momentu, aż tłok zostanie dociśnięty do ciasta. Pierwszą wyciśniętą porcję ciasta należy usunąć i wyczyścić krążek wyciskający. Wyciskacz należy przemieścić bezpośrednio nad blachę, po czym nacisnąć na spust, wyciśnięte ciasto należy oddzielić poprzez delikatne przechylenie wyciskacza w bok (rys. D). Pracę należy kontynuować w wyżej opisany sposób.

Praktyczne wskazówki: Przed włożeniem ciasta do pojemnika należy go na pewien czas włożyć do lodówki, blacha do pieczenia winna mieć temperaturę pokojową – ciasto posiada specyficzne właściwości i łatwe oddzielenie ciastek uwarunkowane jest najbardziej optymalną temperaturą otoczenia oraz temperaturą blachy, którą należy ustalić w praktyce.

DEKORATOR – ZASTOSOWANIE

Dekurator należy napelnić podobnie jak wyciskacz do ciasta. Pojemnik można napelnić bitą śmietaną, kremem, paszтетem lub miękkim serem. W miejsce krążka wyciskającego należy nałożyć dyszę dekorującą (rys. E).

Potrawy można dekorować w dwojaki sposób:

1. Przez powtarzane naciskanie na spust – zawartość pojemnika wychychana jest poprzez dyszę dekorującą.

2. Przez wciśnięcie bezpiecznika luzującego i przesunięcie tłoka w kierunku do przodu – zawartość pojemnika wypychana jest poprzez dyszę dekorującą (rys. F).

Praktyczna wskazówka: Dekurator należy napelnić jedynie taką ilością kremu/ciasta, jaką planujemy użyć. W przeciwnym razie krem ogrzeje się, zmięknie oraz ciężiej będzie się nim dekorowało.

KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy wszystkie elementy wyciskacza / dekoratora wraz z wyposażeniem dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Produkt należy myć tradycyjnymi środkami do mycia naczyń, nie należy stosować agresywnych chemikaliów, ostrych przedmiotów lub środków na bazie piasku. Wyciskacz do ciasta/ dekorator, krążki wyciskające oraz dysze dekorujące można myć w zmywarce.

GWARANCJA 3-LETNIA

Na produkt udzielana jest 3-letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z instrukcją obsługi

- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem

- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu

W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na stronie www.tescoma.com.

PRZEPISY PODSTAWOWE

SŁODKIE CIASTKA

350 g mąki tortowej, 120 g masła lub margaryny, 140 g cukru pudru, 1 jajko, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1–2 dcl mleka

Sypkie składniki należy wymieszać, dodać jajko, miękkie masło oraz mleko. Następnie należy wyrobić ciasto i włożyć je na ok 10–20 minut do lodówki. Ciastka należy wyciskać za pomocą wyciskacza na suchą blachę i piec ok. 7–9 minut w piekarniku nagrzanym do 170 °C (piekarnik gazowy należy ustawić na 2 stopień). Ciastka będą upieczone w momencie, kiedy ich krawędzie lekko się zarumienią. Ciastka należy zdjąć z blachy póki są jeszcze ciepłe. Do podstawowego przepisu na ciastka można dodać czynamon, garść zmielonych orzechów lub 3 łyżki kakao.

PALUSZKI SEROWE

100 g mąki, 100 g masła lub margaryny, 100 g miękkiego sera lub drobno startego sera twardego, 1 jajko, sól, kminek

Mąkę, masło i ser należy wymieszać i wyrobić ciasto. Wyciskacz z nałożonym krążkiem z otworami w kształcie „gąsienicy” należy napelnić ciastem. Na suchą blachę należy wyciskać paluszki odcinając je nożem lub innym odpowiednim narzędziem. Paluszki serowe należy posmarować jakiem, posolić i posypać kminkiem. Paluszki należy piec 10–12 minut w temperaturze 175 °C, aż do zarumienienia.

CIASTKA BEZOWE

300 g cukru pudru, 250 g wiórków kokosowych, 5 białek

100 g mąki, 100 g masła lub margaryny, 100 g miękkiego sera lub drobno startego sera twardego, 1 jajko, sól, kminek
Mąkę, masło i ser należy wymieszać i wyrobić ciasto. Wyciskacz z nałożonym krążkiem z otworami w kształcie „gąsienicy” należy napelnić ciastem. Na suchą blachę należy wyciskać paluszki odcinając je nożem lub innym odpowiednim narzędziem. Paluszki serowe należy posmarować jakiem, posolić i posypać kminkiem. Paluszki należy piec 10–12 minut w temperaturze 175 °C, aż do zarumienienia.

🇸🇰 NÁVOD NA POUŽITIE

Blažohželáme k zakúpeniu výrobkov Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenu našej značky. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom www.tescoma.com.

Lis na cesto / zdobíčka je vynikajúca pre prípravu sladkých aj slaných sušienok, na zdobenie tort, zákuskov, chlebičkov, obložených mís apod.

POPIS VÝROBKU

① Zakončenie piestu, ② Piest, ③ Rukoväť, ④ Spúšť, ⑤ Uvoľňovacia poistka piestu, ⑥ Zásobník, ⑦ Matka, ⑧ Lisovaci krúžok, ⑨ Dekoračná tryska

LIS NA CESTO – POUŽITIE

Stlačte uvoľňovaciu poistku (5), uchopte zakončenie piestu (1) a pevne vytiahnite do zadnej polohy (obr. A). Odskrutkujte matku (7) a zásobník (6) naplňte cestom – cesto najskôr sformujte do tvaru valčeka (obr. B). Do matky vložte zvolený lisovaci krúžok (8) a matku spolu s krúžkom naskrutkujte späť na zásobník (obr. C). Pozor! Lisovaci krúžok vkladajte do matky vždy tak, aby škóbké okraje otvorov smerovali von. Opakovane stlačte spúšť (4), pokiaľ neucitíte, že piest tlačí na cesto. Prvú vytlačnú porciu cesta odstráňte a lisovaci krúžok očistite. Lis premiestnite tesne nad plech a jedenkrát stlačte spúšť, prelisované cesto oddeľte jemným naklonením lisu do strany (obr. D). Ďalej pokračujte obdobným spôsobom.

Praktické doporučenie: Cesto pred plnením do zásobníka nechajte odležať v chladničke, plech na pečenie používajte pri izbovej teplote – cesto má špecifické vlastnosti a pre ľahké oddeľovanie je treba v praxi vyskúšať jeho najvhodnejšiu teplotu, rovnako ako najvhodnejšiu teplotu plechu.

ZDOBÍČKA – POUŽITIE

Pri plnení zdobíčky postupujte obdobne ako pri lise na cesto. Zásobník naplňte šľahačkou, krémom, pomazánkovou nátierkou alebo mäkkým syrom. Miesto lisovacieho krúžku použite dekorácnú trysku (obr. E).

Zdobenie pokrmov možno prevádzkať dvojakým spôsobom:

1. Opakovane stlačte spúšť – náplň vychádza dekorácnou tryskou.