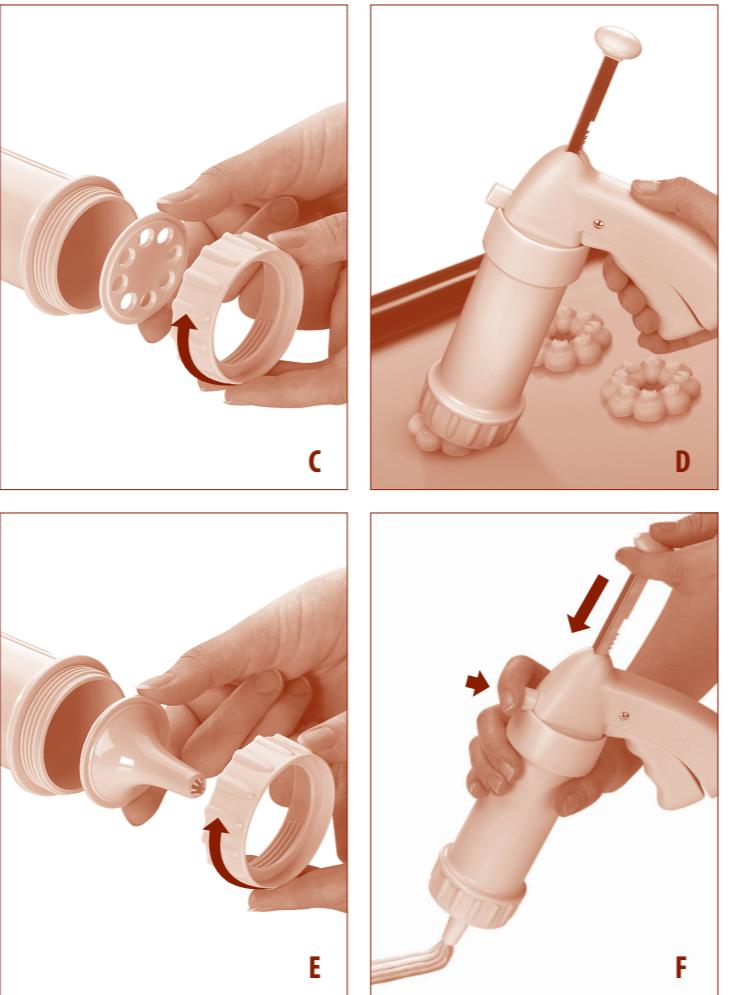
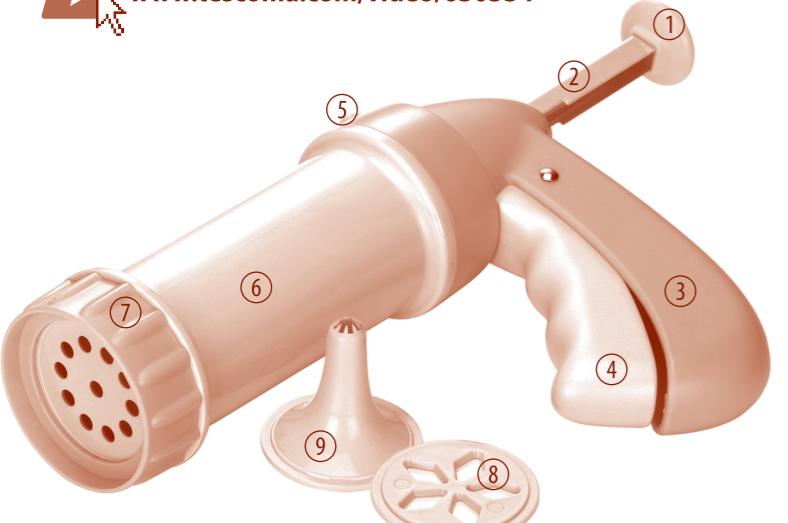




www.tescoma.com/video/630534



en 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.

MAINTAINANCE

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.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

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

Lis na těsto / zdobičku je vynikající pro přípravu sladkých i slaných sušenek, ke zdobení dortů, zákusků, chlebíčků, obložených mís apod.

POPSÍ VÝROBKU

① Zakočení pistu, ② Pist, ③ Rukojet, ④ Spoušť, ⑤ Uvoľňovací pojistka pistu,
⑥ Zásobník, ⑦ Matka, ⑧ Lisovací kroužek, ⑨ Dekorační tryska

LIS NA TĚSTO – POUŽITÍ

Skláskněte uvoľňovací pojistku (5), uchopte zakončení pistu (1) a pist vytáhněte do zadní polohy (obr. A). Odšroubujte matku (7) a zásobník (6) naplněte těstem – těsto předem zformujte do válců (obr. B). Do matky vložte zvolený lisovací kroužek (8) a matku s kroužkem nasroubujte zpět na zásobník (obr. C). Pozor! Lisovací kroužek vkládejte do matky vždy tak, aby skímek okraje otvoru směřovaly ven. Opakováne stiskněte spoušť (4), dokud neucítíte, že pist tlaci na těsto. První vyláčenou porci těsta odstraňte a lisovací kroužek očistěte. Lís přemístěte těsně nad plech a jedenkrát stiskněte spoušť, prolísané těsto oddělme 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 použijete 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 zdobičky postupujte obdobně jako u lisu na těsto. Zásobník naplňte šlehačkou, krémem, pomazánkou, paštikou nebo měkkým sýrem. Místo lisovacího kroužku použijte dekoracní trysku (obr. E).

Zdobení pokrmů lze provádět dvojím způsobem:

1. Opakováne stiskněte spoušť – náplň vychází dekoracní tryskou (obr. F).
2. Stiskněte uvoľňovací pojistku a pist tláče dopředu – náplň vychází dekoracní tryskou (obr. F).

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

ÚDRŽBA

Před prvním a po každém použití všechny části lisu na těsto / zdobičky včetně příslušenství umyjte a osušte. Čistěte běžnými čisticími prostředky, k čistění nepoužívejte agresivní chemické látky, ostré předměty ani čisticí prostředky na bázi písku. Lis na těsto / zdobičku i tvarovací kroužky a dekoracní trysky lze mytí v myčce nádobí.

3 ROKY ZÁRUKA

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

Záruka je 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 obratěte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.tescoma.com.

ZÁKLADNÍ RECEPTY

SLADKÉ SUŠENKY

350 g hladké mouky, 120 g máslo nebo rostlinné tuku, 140 g cukru moučka, 1 vejce, 1 lžička kypřícího prášku, 1–2 dcl mléka Smíchete sypanou suroviny, přidejte vejce, měkké máslo a mléko. Těsto důkladně zpracujte a nechte 10–20 minut odlehčit 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 stupni 2). Sušenky jsou upéčeny ve chvíli, kdy jejich okraje lehce zružoví, z plechu se sundávají tepelně.

Základní sušenkové těsto lze dochutit ižicí skořicí, hrstí jemně mletých orechů nebo třemi ižicemi kakaa.

SÝROVÉ TYČINKY

100 g hladké mouky, 100 g máslo nebo rostlinné tuku, 100 g měkkého sýra nebo jemně strouhaného tvrdého sýra, 1 vejce, sůl, kmín Mouku, máslo a sýr smíchete a dobré zpracujte. Těstem naplníte lis a nasádejte lisovací kroužek s otvory ve tvaru „husenký“. Na suchý pečící plech vytlačujte proužky, které oddělujete jediným nožem nebo jiným vhodným nástrojem. Sýrové tyčinky potíte vejcem, posolte a pokrmíte. Pečte 10–12 minut při teplotě 175 °C, dokud tyčinky neznezlátnou.

SÍROVÉ PEČIVO

300 g cukru moučka, 250 g strouhaného kokosu, 5 vaječných bílek

Z bílků uslehejte tuhy sníh a postupně přidávejte cukr, tepřev nakonec vymíchejte strouhaný kokos. Směsi naplníte zásobník zdobičky a nasádejte dekorativní trysku. Plech na pečení vymáte záslepky nebo rostlinným tukem (nebo použijte papír na pečení) a tlakem zdobičky při stisknuté uvoľňovací pojistce vytlačejte na plech pusinky. Pečte při teplotě max. 120 °C (v plynové troubě stupni 1) 15–20 minut.

de 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, Gebäck, belegten Brötchen und kalten Platten usw. hervorragend.

BESCHREIBUNG DES PRODUKTES

① Ende des Kolbens, ② Kolben, ③ Griff, ④ Hebel, ⑤ Lüsesicherung des Kolbens,

⑥ Füllkörper, ⑦ Schraubring, ⑧ Motivscheibe, ⑨ Garniertülle

TEIGPRESSE – GEBAUCH

Die Lüsesicherung (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 befüllen – 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) wiederholen 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 Kühlenschrank aufbewahren, das Backblech bei der Raumtemperatur verwenden – der Teig hat spezifische Eigenschaften und zum leichten Trennen muss man in der Praxis die optimale Teigtemperatur sowie die optimale Temperatur des Backbleches ausprobieren.

GARNIERSPRITZE – GEBAUCH

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 Lüsesicherung 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 Füllung befüllen, die Sie sofort zum Dekorieren verwenden. Andernfalls 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.

GRUNDEZEPTE

SÜSSE PLÄTZCHEN

350 g glutath. Mehl, 120 g Butter, bzw. Pflanzenfett, 140 g Puderzucker, 1 Ei, 1 TL Backpulver, 100–200 ml Milch Mehl, Zucker und Backpulver vermischen, Ei, zimmerwarmer Butter und Milch zugeben. Die Teigmasse gut verkneten und 10–20 Minuten im Kühlenschrank 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 Füßen leicht bräunen, aus dem Backblech noch warme Kekse abnehmen. Den Keksteig kann man mit Zimt, einer Handvoll fein gemahlenen Nüssen oder mit drei Esslöffeln Kakao-Pulver abschmecken.

KÄSESTICKEN

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

BAISERS

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

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et y intégrer le sucre, puis le coco râpé à la fin. Remplir le cylindre-réervoir et placer un embout de décoration. Graisser le plat à four (ou utiliser un papier spécial) et 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 vostro rivenditore o direttamente Tescoma al sito web www.tescoma.com.

Pistola sparabiscotti / decoratore per torte è ideale per preparare biscotti dolci e saporiti, per decorare torte, dessert, sandwiches, canapés, ecc.

DESCRIZIONE PRODOTTO

① Terminal 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 dà pressione al contenuto. Non utilizzare la prima fuoriuscita o pulire il dischetto decoratore. Posizionare la pistola sparabiscotti 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 formo biscotti. Riempire il cilindro con crema, budino, impasto, paté 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 cucchiaio 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 imburrata e non foderata di carta da forno, premere fino a sentire lo scatto una o due volte a seconda della dimensione desiderata. Infornare 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, nocciole tritate o 3 cucchiai 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 bruci. Premere e formare delle strisce su una teglia non imburrata 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. Infornare 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 margherita (o utilizzare un foglio di carta da forno) e creare dei piccoli cerchi premendo sul decoratore con il blocco abbassato. Infornare 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 tartas 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 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 – elabora 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 con 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 periodo 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. Amase la mezcla bien y dejé 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, corte las 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.

MERENGUES

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

Bata las claras bien añadiendo 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 biscuits / decorador de bolos é excelente para a confecção de biscoitos doces ou salgados, para decorar tartas, sobremesas, entradas, recheios, etc.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

① Travão, ② Pistola, ③ Punto, 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 adequadamente a massa e 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 a forma biscoitos acima de um tabuleiro de forno e pressione a alavanca uma vez; para cortar a massa move lentamente a forma biscoitos para o lado (Fig. D). Proceder da mesma maneira para os restantes biscoitos.

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, pão 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 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, pão 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 a massa com a quantidade necessária para utilizar imediatamente. Ao contrário, o recheio arrefece, amolece e dificulta o processo de decoração.

MANTENIMENTO

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, objectos 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 AÑOS DE GARANTIA

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

A garantía nunca sobre o seguinte:

- utilização inadequada incompatível com as instruções de utilização
- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada
- reparações não autorizadas 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.

RECEITAS BÁSICAS

BISCOITOS DOCES

350 g farinha simples, 120 g manteiga ou gordura vegetal, 140 g açúcar em pó,