

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Gratulálunk a Tescoma termék megvásárlásához és köszönjük márkánk iránti bizalmát. Szükség esetén forduljon eladójához vagy egyenesen cégünkhöz a www.tescoma.hu oldalon keresztül.

TÉSZTANYOMÓ/DÍSZÍTŐ

Kiválóan alkalmas édes és sós kekszek készítésére, torták, sütemények, szendvicsek, hidegtálak díszítésére, fánk töltésére és has.

LEÍRÁS

- 1 Dugattyú vége
- 2 Dugattyú
- 3 Nyél
- 4 Ravasz
- 5 Dugattyúkioldó rekesz
- 6 Tároló
- 7 Anya
- 8 Présgyűrű
- 9 Díszítőfej

TÉSZTANYOMÓ - HASZNÁLAT

Nyomja meg a kioldó rekeszt (5), fogja meg a dugattyú végét (1) és húzza ki a dugattyút hátsó helyzetbe ("A" ábra).

Csavarozza le az anyát (7) majd tölts meg a tárolót (6) tésztával - a tésztát előtte formázza henger formára ("B" ábra).

A kiválasztott présgyűrűt helyezze az anyába (8) és csavarja vissza az anyát a gyűrűvel együtt a tárolóra ("C" ábra).

Vigyázat! A présgyűrűt mindig úgy helyezze az anyába, hogy a nyílások ferde szélei kifelé nézzenek.

Ismételten nyomja le a ravaszt (4), amíg nem érzi, hogy a dugattyú nyomja a tésztát. Az első adag kinyomott tésztát távolítsa el és a présgyűrűt tisztítsa meg.

A tésztaanyomót helyezze a tepsire és egyszer nyomja meg a ravaszt, a kinyomott tésztát a tésztaanyomó enyhe oldalra billentésével válassza le ("D" ábra). Folytassa hasonlóképpen.

DÍSZÍTŐ - HASZNÁLAT

A díszítő töltésénél ugyanúgy járjon el, mint a tésztaanyomónál. A tárolót tölts meg tejszínnel, krémmel, kenővel, pástétommal vagy krémsajttal. Présgyűrű helyett használja a díszítőfejet ("E" ábra).

Az ételeket kétféle módon díszíthetjük:

1. Ismételten nyomja meg a ravaszt - a tölték kijön a díszítőfejen keresztül.
2. Nyomja meg a kioldó rekeszt és a dugattyút nyomja előre - a tölték kijön a díszítőfejen keresztül ("F" ábra).

Gyakorlati tanácsok

Csak annyi töltéket töltsön a díszítőbe, amennyit azonnal felhasznál. Ellenkező esetben a tölték felmelegszik, megpuhul és nehezebb vele dolgozni.

KARBANTARTÁS

Első használat előtt és minden használat után a tésztaanyomót/díszítőt szedje szét, minden darabját mossa el és szárítsa meg. Hagyományos tisztítószerrel mossa el, a tisztításhoz ne használjon agresszív vegyi anyagokat, éles tárgyakat, sem szemcsés alapú tisztítószerket. A tésztaanyomó/díszítő valamint a présgyűrű és díszítőfejek mosogatógépekben moshatóak.

3 év garancia.

Ez a termék az értékesítés napjától számított, 3 év garanciával rendelkezik.

A garancia az alábbi esetekre nem vonatkozik:

- a termék a használati utasításnak nem megfelelően volt használva
- a hibák ütés, esés, hanyagság következtében keletkeztek
- a terméken jogosulatlanul hajtottak végre módosításokat és változtatásokat

Indokolt reklamálás esetében kérem, forduljon eladójához vagy szervizközpontjaink egyikéhez, melyek jegyzéke a www.tescoma.hu oldalon található.

ALAPRECEPTEK

VAJAS KEKSZ

500 g simaliszt, 300 g puha vaj, 170 g porcukor, 3 tojássárgája.

A megpuhult vajból, tojássárgájából, lisztből és cukorból készítse el a tésztát, majd töltsen meg vele a nyomót. Vigyázat, nem szabad, hogy a tészta hűtött legyen! A kihűlt, nem kiszírozott sütőtepsire helyezze rá a vajos kekszeket. Süsse rózsaszínűre 160° C-on. A kekszeket a tepsiről még melegen szedje el.

SAJTOS RUDACSKA

100 g SIMALISZT, 100 g vaj vagy növényi zsiradék, 100 g krémsajt vagy finoman reszelt kemény sajt, 1 tojás, só, köménymag.

A lisztet, növényi zsiradékot és a finoman reszelt sajtot keverje össze sima tésztává. Töltsen meg a tésztával a nyomót és helyezze fel a "hernyó" mintázatú présgyűrűt. Nem kiszírozott sütőtepsire nyomja ki a csíkokat, melyeket késsel vagy más megfelelő eszközzel válasszon szét. A rudacskákat kenje be tojással, sózza meg és szórja meg köménymaggal. Süsse aranyárára 175 °C-on 10 – 12 percig.

HABCSÓK

300 g porcukor, 250 g kókuszreszelék, 5 tojásfehérje

A tojásfehérjét verje habbá, fokozatosan adja hozzá a cukrot, csak a legvégén keverje hozzá a kókuszreszeléket. Az adagolót töltsen meg a keverékkel és helyezze fel a díszítőfejet. Vajjal vagy zsiradékkal kenje ki a tepsit (vagy használjon sütőpapírt), majd a dugattyú megszakított nyomásával helyezze fel a tepsire habcsókokat. Max. 120 °C-on (gázsütőben 1-es fokozat) 15 - 20 percig süsse.