

Használati útmutató

Biztonsági előírások

A készülék otthoni felhasználásra alkalmas, ne használja kereskedelmi célokra, kültéri környezetben, és nem rendeltetésszerű módon.

8 évnél idősebb gyerekek ill. csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi teljesítőképességgel rendelkező személyek a készüléket kizárólag felügyelet mellett, vagy megfelelő biztonsági oktatást követően használhatják, amennyiben tisztában vannak a használat során felmerülő kockázatokkal. A készüléket gyermekek nem használhatják játék részeként, tisztítást és karbantartást gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetnek.

A tápkábel elektromos hálózatba történő csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a forgókapcsoló „0 - kikapcsolva“ állásban van-e, a tápkábel elektromos hálózatból történő lecsatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a forgókapcsoló „0 - kikapcsolva“ állásban van-e, és csak ezt követően csatlakoztassa le.

Amennyiben a készüléket felügyelet nélkül hagyja ill. annak össze- és szétszerelése, tisztítása vagy bármely mozgó alkatrész megérintése esetén kapcsolja ki, és csatlakoztassa le az elektromos hálózatról.

A készüléket, annak tápkábelét és csatlakozóját ne mártsa vízbe. A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy munkalap széléről lógni, és akadályozza meg forró felületekkel való érintkezését, ne tegye felforrósodott gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy annak közelébe ill. felforrósodott sütő közelébe.

Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a pengékkel ellátott összekötő elem és a fedeles üvegtartály megfelelően van-e rögzítve. Nem engedélyezett kiegészítők használata tűzveszélyhez, áramütéshez vagy egyéb személyi sérüléshez vezethet.

A készüléket nem szabad üzembe helyezni, amennyiben annak tartálya üres ill. nincs benne semmilyen folyadék. Ne töltse túl a tartályt. A mixert kizárólag felhelyezett fedővel használja.

A rozsdamentes acél kések nagyon élesek, fordítson fokozott figyelemmel nyúljon hozzájuk, a kések sérülése esetén a mixert ne használja.

Kerülje az érintkezést a készülék mozgó alkatrészeivel. Használat közben ne nyúljon az edénybe, és ne helyezzen bele konyhai eszközöket. Spatulát szabad használni, de kizárólag a mixer kikapcsolt állapotában.

A motorral ellátott talpazatot ne tisztítsa vízzel, sérülésveszély állhat fenn.

FIGYELEM! A hőbiztosíték védelmi funkciójának megőrzése érdekében **a készüléket nem szabad ellátni külső kapcsolóval ill. nem csatlakoztatható olyan áramkörbe, mely rendszeresen ki- és bekapcsolásra kerül.** Amennyiben a hőbiztosíték védelmi funkciója aktiválódik, kapcsolja ki a készüléket, csatlakoztassa le az elektromos hálózatról, és a további használat előtt várja meg, míg kihűl.

FIGYELMETETÉS: Ne vegye le a tartályt a talpazatról, amíg a mixer működésben van, és a kések forognak. Mindig várjon, amíg a kések mozdulatlaná válnak, csakis ezután vegye le a tartályt a talpazatról.

A készülék megfelel valamennyi biztonsági előírásnak. Tápkábel javítását és cseréjét kizárólag szakszervíz végezheti, melynek elérhetőségét a www.tescoma.hu oldalon találja. Helytelenül és szakszerűtlenül végrehajtott javítások nem képezhetik reklamáció tárgyát.

Műszaki paraméterek

Töltés MIN/MAX: 200/1800 ml

Tápfeszültség: 220-240 V

Teljesítmény: 1800 W

Frekvencia: 50/60 Hz

Fordulatszám: max. 22000/min.

Üzemi zajszint: Kevesebb, mint 85 dB

Tápkábel hossza: 110 cm

Leírás

1. Fedő kupakja
2. Fedő
3. Üvegtartály mérőskálával
4. Keverőkések
5. Összekötő elem
6. Smoothie program
7. Püré program
8. Jégkása program
9. Forgókapcsoló

10. Kikapcsolva (0)
11. Bekapcsolva (1)
12. Pulzáló funkció kapcsoló (PULSE)
13. Fordulatszám szabályozó (min/max)
14. Talapzat tápkábelrel és tapadókorongokkal

Első használat előtt

Csomagolja ki a készüléket, szedje szét, tisztítsa és szárítsa meg (lásd. Szétszedés és Tisztítás)

Elektromos hálózathoz történő csatlakoztatás

A mixer talapzatát helyezze egy sima, **tiszta felületre**, majd **nyomja rá**. Győződjön meg róla, hogy a talapzat megfelelően van-e rögzítve, a forgókapcsolót állítsa „**0 - kikapcsolva**“ állásba.

A tápkábelt csatlakoztassa **220-240 V-os hálózatba**.

Figyelmeztetés

A mixert **ne használja hús darabolására**. Az üvegtartályba **ne helyezzen 50 °C- nál magasabb hőmérsékletű folyadékot vagy alapanyagot**. Az üvegtartályt **ne használja mikrohullámú sütőben**.

Bekapcsolás

A megfelelő módon meghúzott **összekötő elemmel és rögzített késekkel ellátott** üvegtartályt helyezze a talapzatra (1).

A forgókapcsolót állítsa „**1 - bekapcsolva**“ állásba (2). A pulzáló funkció visszajelzői szakaszosan felvillannak, a mixer **használatra kész**.

Figyelmeztetés

Amennyiben a visszajelzők nem villannak fel, a forgókapcsolót állítsa „**0 - kikapcsolva**“ állásba, a tartályt vegye le a talapzatról, és az összekötő elemet ill. a késeket **erősen húzza meg**. A tartályt helyezze ismét a talapzatra, és a bekapcsolási folyamatot ismételje meg.

Smoothie és turmixok

Gyümölcs-, zöldség- és tejes turmixok elkészítéséhez használja a „**smoothie**“ programot.

Az edénybe töltsön **legalább 200 ml folyadékot és egyéb alapanyagokat, a mérőskála max jelzéséig** (1800 ml) (6), az alapanyagokat **darabolja, méretük ne legyen nagyobb 2 x 2 cm-nél** (lásd. Receptek) (3).

A tartályt zárja le a fedővel (4), és nyomja meg a „**smoothie**“ gombot (5), (7). A mixer leturmixolja a hozzávalókat, és elkészíti a **smoothie-t/turmixot**, ezután a program **automatikusan leáll**.

A forgókapcsolót állítsa „**0 - kikapcsolva**“ állásba (6). Az üvegtartályt **emelje le a talapzatról**, vegye le a fedőt, és töltsse ki az italt.

Figyelmeztetés

Bármely működésben lévő program esetében a **készülék azonnali leállításához nyomja meg az adott program gombját**, a mixer leáll.

Püré és gyümölcs ételek

Zöldség- és gyümölcspüré, gyümölcsös bébiételek stb. készítéséhez használja a „**puree**“ programot (8).

Az edénybe töltsön **legalább 200 ml folyadékot és egyéb alapanyagokat, a mérőskála max jelzéséig** (1800 ml) (lásd. Receptek).

A tartályt zárja le a fedővel, és nyomja meg a „**puree**“ gombot. A mixer leturmixolja a hozzávalókat, és elkészíti a **pürét**, ezután a program **automatikusan leáll**.

A forgókapcsolót állítsa „**0 - kikapcsolva**“ állásba. Az üvegtartályt **emelje le a talapzatról**, vegye le a fedőt, és a pürét vegye ki a tartályból megfelelő eszközzel, pl. spatulával.

Jégek

Natúr- vagy gyümölcsös jégkása készítéséhez használja az „**ice**“ programot (9).

Natúr jégkása készítéséhez töltsse meg a tartályt jégkockával legfeljebb a 600 ml jelzésig, további folyadék hozzáadása nélkül.

Gyümölcsös jégkása készítéséhez töltsön a tartályba **kb. 0,5 dl édes szörpöt**, és adjon hozzá jégkockát legfeljebb a 600 ml jelzésig (lásd. Receptek).

A tartályt zárja le a fedővel, és nyomja meg az „**ice**“ gombot. A mixer leturmixolja a hozzávalókat, és elkészíti a **jégekét**, ezután a program **automatikusan leáll**.

A forgókapcsolót állítsa „**0 - kikapcsolva**“ állásba. Az üvegtartályt **emelje le a talapzatról**, vegye le a fedőt, és a jégekét vegye ki a tartályból

megfelelő eszközzel, pl. spatulával.

Figyelmeztetés

Jégkása készítése esetén hagyományos, **legfeljebb 2 x 2 cm méretű jégkockát használjon, és tartsa be a 600 ml mennyiséget.**

A mi tippünk

A fedő mérőskáláját a **kisebb mennyiségű hozzávalók** gyors adagolására használja, pl. gyümölcs szörp a jégkásához, vagy **hozzávalók fokozatos adagolására** pulzáló turmixolás esetén (lásd. Alapanyagok fokozatos hozzáadása pulzáló funkció használata esetén).

Pulzáló funkció

Magasabb szárazanyag tartalmú vagy sűrű alapanyagokból álló italok és ételek - pl. gyökérzöldség, tök, dió, joghurt, fagyalt stb - elkészítéséhez használja a **pulzáló funkciót**, az alapanyagok fokozatos adagolása mellett (10).

Az edénybe töltsön **legalább 200 ml folyadékot**, és egyéb feldarabolt alapanyagokat a mérőskála kb. 1000 ml jelzéséig.

Szakaszosan **nyomja meg és engedje el** a pulzáló funkció gombját, míg az étel nem lesz megfelelő módon turmixolva, és nem éri el a kívánt sűrűséget.

Alapanyagok fokozatos hozzáadása pulzáló funkció használata esetén

Engedje el a pulzáló funkció gombját, és várjon, amíg a **mixer leáll. Vegye le a fedő kupakját** az óramutató járásával ellentétes irányba történő elfordításával, és a nyíláson keresztül töltsen a **további feldarabolt alapanyagokat** a tartályba.

Tegye vissza a kupakot, és folytassa a pulzáló turmixolást az **alapanyagok fokozatos adagolása mellett.**

Turmixolás fokozatmentes sebesség-szabályozással

Egyéb italok és ételek elkészítéséhez használja a **fokozatmentes sebesség-szabályozással történő turmixolást.**

Az edénybe töltsön **legalább 200 ml folyadékot** és egyéb alapanyagokat, a mérőskála **max** jelzéséig (1800 ml).

A forgókapcsolót állítsa „**min**“ állásba, és a készülék megkezdí az **alacsony sebességű turmixolást.**

A forgókapcsoló „**min**“ és „**max**“ (11) állásai közötti elforgatással **csökkentheti ill. növelheti** fordulatszámot, amíg a turmixolandó tartalom nem éri el a **kellő sűrűséget.**

Fontos figyelmeztetés

A készüléket folyamatos üzemben ne használja tovább 120 másodpercnél!

Amennyiben a készüléket ismételt 120 másodpercnél tovább használja folyamatos üzemben, a **túlmelegedést elkerülendő, biztonsági okokból leáll.** Ilyen esetben csatlakoztassa le a mixert az elektromos hálózatról, **várjon 30 percet**, majd ismét csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és folytassa a használatot. Amennyiben a kék visszajelzők 30 percnyi szünetet követően, bekapcsolás után villogni kezdenek, de a készülék nem kezd el a turmixolást, **várjon további 10-20 percet**, és utána folytassa a használatot.

Amennyiben a turmixolásra szánt gyümölcs vagy zöldség túl kemény, esetleg túl nagy adag, a **mixer leáll.** A forgókapcsolót állítsa „**0 - kikapcsolva**“ állásba, a túlságosan kemény vagy nagy darabokat vegye ki az edényből, távolítsa el vagy **vágja fel** őket kisebb darabokra, helyezze vissza az edénybe, és folytassa a turmixolást.

Gyors tisztítás

Az üvegtartály belsejének és a keverőkések - ételmaradékoktól stb. való - gyors tisztításához töltsen fel a tartályt a **mérőskála max jelzéséig** (1800 ml) tiszta vízzel, helyezze fel a fedőt, és **szakaszosan nyomja meg és engedje el a pulzáló funkció gombját.**

Szétszedés

A forgókapcsolót állítsa „**0 - kikapcsolva**“ állásba (12), a **tápkábelt csatlakoztassa le az elektromos hálózatról**, és a mixert szedje szét.

Vegye le a fedő kupakját (20), és a **fedőt emelje le** a tartályról.

A tartályról **csavarozza le az összekötő elemet a késekkel** (13), **alulról nyomja meg** a keverőkéseket, és vegye ki őket az összekötő darabból (14).

Legyen különösen óvatos, a **keverőkések nagyon élesek!**

A mi tippünk: Az összekötő elem könnyebb oldásához helyezze a tartályt a talpazatra, nyomja le, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, az összekötő elem oldani fog (15).

Tisztítás

Az üvegtartály, fedő és a mérőskálával ellátott kupak **mosogatógépben tisztítható**, az összekötő elemet és a keverőkéseket vízugar alatt

tisztítsa, majd szárítsa, **ne tegye mosogatógépbe.**

A mixer talpzatát szükség esetén törölje át száraz vagy enyhén nedves konyharuhával, **ne helyezze vízugár alá vagy mosogatógépbe.**

Figyelmeztetés

A PRESIDENT asztali mixer 1.8 l speciálisan formázott és élezett, első osztályú rozsdamentes acélból készülő keverőkésekkel van ellátva. Intenzív, vagy nem rendeltetésszerű használat esetén (túl kemény vagy nagy alapanyagok) a kések tompulása természetes jelenség, **mely nem képezheti reklamáció tárgyát.** Tartalék késeket márkaboltjainkban vagy a TESCOMA szervizközpontjában keressen, melynek elérhetőségeit a www.tescoma.hu oldalon találja.

Erre a termékre 2 év garanciát biztosítunk.

Receptek

Gyümölcs- és zöldség smoothie („smoothie program)

A gyümölcs- és zöldség turmixokat (smoothie) **hámozott és darabolt zöldségekből** készítse (**legfeljebb 2 x 2 cm-es darabok**), megfelelő mennyiségű folyadék hozzáadásával, azaz **kb. 600 ml víz**, gyümölcslé, tej stb. 1800 ml töltelékhez.

Megfelelő gyümölcsök: banán, alma, körte, sárgabarack, őszibarack, mangó, citrom, grapefruit, kivi, narancs, mandarin, dinnye, erdei gyümölcsök, bármilyen szezonális gyümölcs stb.

Megfelelő zöldségek: sárgarépa, zellerszár, petrezselyem, cékla, retek, különböző saláták és zöldfűszerek, pl. kínai kel, spenót, káposzta, rukkola, bugle, cikória, vízitorma, csalán, pitypang, útifű, medvehagyma stb.

A turmixok tápértékének és ízének fokozása céljából az alábbiakat is hozzá lehet adni: egész dió, áztatott magok - szeszám, len, chia, napraforgó, tök vagy kender, áztatott szárított gyümölcsök ill. aromás fűszerek - őrölt fahéj, goji bogyó stb.,

Valamennyi alábbi recept 1,8 l ital, étel elkészítésére szolgál. Kisebb adagok készítése esetén arányosan csökkentse a hozzávalók mértékét.

Smoothie erdei gyümölcssel

150 g málna, szeder és cseresznye keveréke, 150 g áfonya, 1 kivi, 600 ml víz

Banán smoothie áfonyával

5 banán, 200 g áfonya, 500 ml tej, 2 teáskanál méz

Mangó smoothie

700 g mangó, 300 g natúr joghurt, 450 ml tej, egy csepp vanília kivonat, egy csipetnyi só.

Almás smoothie uborkával

450 g alma, 250 g salátauborka, 600 ml almálé, szerecsendió és fahéj ízlés szerint.

Banán smoothie céklával

3 banán, 300 g cékla, 150 g natúr joghurt, 500 ml almálé, egy darab friss reszelt gyömbér, áztatott chia mag.

Paradicsom smoothie sárgarépával

500 g paradicsom, 150 g sárgarépa, 150 g zellerszár, 400 ml almálé, csípős szósz ízlés szerint.

Tejturmixok („smoothie“ program)

Eperturmix

250 g eper, 600 ml szójatej, 3 banán, 60 g zabpehely, 5 teáskanál méz.

Banánturmix

250 g vaníliafagylalt, 5 banán, 750 ml tej.

Csokoládéturmix

500 g csokoládéfagylalt, 500 ml tej, 21 g Caro italpor, 2 teáskanál méz.

Őszibarackturmix

700 g őszibarack, 250 g vaníliafagylalt, 350 ml tej.

Gyümölcspüré és bébiételek („puree“ program)

Almapüré

5 hámozott és szeletelt alma, 400 ml víz, méz ízlés szerint.

Sárgabarackos bébiétel

500 g sárgabarack, 400 g hámozott és szeletelt alma, 450 ml almalé, 5 kiskanál méz

Zöldségpüré („puree“ program)

Karfiolpüré

600 g karfiol, 125 ml habtejszín (33%) 30 g vaj **Elkészítés:** A leszűrt, és 15 percig sós vízben előfőzött karfiol virágokat pirítsa 15 g vajon, majd hagyja kissé kihűlni. A mixer tartályába helyezze be a megpirított karfiolt, habtejszínt és a megmaradt, 15 g vaját, sózza, borsozza, nyomja meg a „puree“ gombot, és készítsen finom karfiolpürét.

Zöldborsópüré

500g fagyaszott zöldborsó, 2 fej hagyma, 125 ml habtejszín (33%), 100 ml zöldség alaplé, 2 kanál vaj, egy menta levél **Elkészítés:** A zöldborsót főzze puhára a zöldség alaplében, adja hozzá a tejszínt, és rövid ideig főzze tovább. A kissé kihűlt tejszínes zöldborsót helyezze az edénybe, adja hozzá a vaját és az apróra feldarabolt, megpirított hagyma nagyjából felét, sózza, borsozza, és zárja le az edényt. Nyomja meg a „puree gombot, és készítse el a zöldborsópürét, melyet a megmaradt pirított hagymával és menta levéllel díszítve tálalja.

Burgonyás tökpüré

400 g héjában főtt burgonya, 250 g tök, 1 közepes fej hagyma, 100-200 ml tej (a tök víztartalmának függvényében), 10 g vaj, 2 kiskanál szójaszószt, egy csipetnyi szerecsendió, egy kevés olaj. **Elkészítés:** Az apróra vágott hagymát pirítsa meg olajon, adja hozzá a kockákra vágott, hámozott tököt, vaját, tejet és szójaszószt. A keveréket sózza, borsozza, adjon hozzá szerecsendőt, és párolja kb.10 percig. Az részben kihűlt keveréket ill. a részben kihűlt, hámozott, félkockázott burgonyát helyezze az edénybe, zárja le, nyomja meg a „puree“ gombot, és készítse el a burgonyás tökpürét.

Jégek készítése („ice“ program)

Natúr jégkása

600 ml jégkocka

Elkészítés: A jégkockákat (legfeljebb 2 x 2 cm) helyezze a mixer tartályába, zárja le, nyomja meg az „ice“ gombot, és készítse el a jégkását.

Gyümölcsös jégkása

600 ml jégkása, 50 ml édesített gyümölcszörp **Elkészítés:** A jégkockákat (legfeljebb 2 x 2 cm) helyezze a mixer tartályába, és adja hozzá a gyümölcszörpöt. Nyomja meg az „ice“ gombot, és készítse el az ízesített jégkását