

tescoma®

President



Instructions for use
Návod k použití
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Instruções de utilização
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Instrukcja użytkowania
Návod na použitie
Használati útmutató
Инструкция
по использованию

Soup maker with blender PRESIDENT 1.75 l
Polievkovar s mixérem PRESIDENT 1,75 l
Robot per zuppe e creme PRESIDENT 1,75 l
Máquina para sopas y cremas PRESIDENT 1,75 l
Máquina p/sopas e batidos PRESIDENT 1,75 l
Suppenbereiter mit Mixfunktion PRESIDENT 1,75 l
Blender chauffant PRESIDENT 1,75 l
Zupowar z mikserem PRESIDENT 1,75 l
Polievkovar s mixérom PRESIDENT 1,75 l
PRESIDENT Levesfőző mixerrel 1.75 l
Суповарка с миксером PRESIDENT 1,75 л

Art.: 909050

en	Instructions for use	4
cs	Návod k použití	12
it	Istruzioni per l'uso	20
es	Instrucciones de uso	28
pt	Instruções de utilização	36
de	Gebrauchsanleitung	44
fr	Mode d'emploi	52
pl	Instrukcja użytkowania	60
sk	Návod na použitie	68
hu	Használati útmutató	76
ru	Инструкция по использованию	84

en Instructions for use

Safety instructions

Thoroughly study these instructions for use before first use. The appliance is intended for household use; do not use it for commercial purposes and outdoors.

WARNING: *The appliance may not be used by unattended children; it is not intended as a toy for children. Medically impaired persons and persons unfamiliar with the use of the appliance may use it only if they receive supervision and instructions.*

Always use the appliance on a flat, stable and clean working surface, out of the reach of other kitchen appliances, the minimum distance being 30 cm. Do not use the soup maker near a cooker.

Supply with power from a 230 V, 50/60 Hz grid. For safety reasons, a damaged power cord must be replaced by an authorised service centre. The power cord must not touch any sharp edges or corners and surfaces with a high temperature. Hold the plug instead of pulling the power cord when disconnecting the power cord from the grid. If the power cord or plug is damaged, or in any way limited in its functioning, stop using the soup maker.

Do not immerse the appliance in water or any other liquid. For security reasons, do not disassemble and repair the appliance yourself; in case of any failure, please contact a TESCOMA retail centre or service centre. For a list of these centres, go to www.tescoma.com.

IMPORTANT NOTICE

Do not leave the appliance to blend for more than 6 minutes at a time! If the appliance stops due to overheating, disconnect it from the grid, do not use it for 20 minutes, then connect again and continue blending. If the blades get stuck while blending, disconnect the power cord from the grid, lift the jar, remove the food which caused the blades to stop and continue using the appliance after the motor cools down.

The appliance has built-in overheating protection. Protection by automatic switch-off is activated if the product is used in a non-standard manner or if the motor is overloaded. If the appliance cannot be switched on even 30 minutes after the protection was activated, bring it to a TESCOMA service centre for repair.

NOTICE: *To avoid risk due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device.*

Do not operate the product if the jar is empty; process all food and drinks only after adding the required amount of liquids.

Be careful when a hot liquid is poured into the soup maker as it can start to escape from the appliance in the form of steam. Do not overfill the jar; always use the appliance with the lid on.

The stainless steel cutting blades are very sharp – be very careful when emptying and cleaning the jar. Do not use the soup maker if the blades are damaged.

Avoid contact with moving parts of the appliance, keep hands, utensils and other objects out of the jar when a programme is running or the product is in operation (except for the enclosed tamper which is placed into the jar of an operating appliance through the opening in the lid).

Do not move an operating appliance and never touch the moving parts. Do not suspend the power cord onto any sharp or moving object.

Avoid water from spilling on the connectors of the appliance to avoid damage.

Use exclusively original accessories.

Switch off the appliance and disconnect the power cord from the power socket if the appliance is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning the product or before handling parts that move when in use.

NOTICE: The integrated cooking bottom inside the glass jar emits residual heat even after the appliance has been switched off.

Disconnect the appliance from power after use and clean all its parts which come into contact with food.

The appliance meets the applicable safety standards. The power cord may be repaired or replaced only by authorised service centres; contact details are available at www.tescoma.com. Incorrectly or inexpertly performed repairs cannot be claimed.

Technical parameters

Volume of the glass jar: 1,750 ml

Voltage: 220–240 V ~

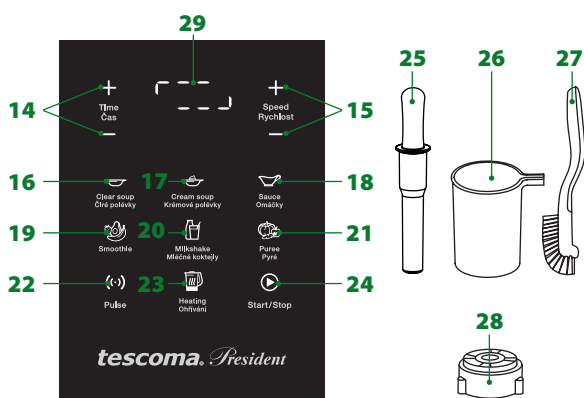
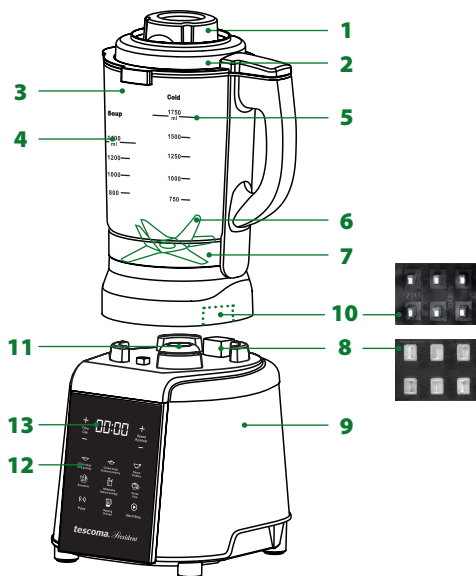
Frequency: 50–60 Hz

Heating power: 800–950 W

Max. input power of the soup maker: 1,500 W

Legend

1. Closure of the filling hole
2. Lid with filling hole
3. Glass jar with scales
4. Scale for warm food ("Soup")
5. Scale for cold drinks ("Cold")
6. Cutting blades
7. Cooking bottom
8. Connector socket
9. Base with power cord
10. Connector plug
11. Shaft drive with rubber insert
12. Control panel
13. Digital display
14. Manual time setting "Time" (+/-)
15. Manual speed setting "Speed" (+/-)
16. "Clear soup" programme
17. "Cream soup" programme
18. "Sauce" programme
19. "Smoothie" programme
20. "Milkshake" programme
21. "Puree" programme
22. Pulse blending function "Pulse"
23. "Heating" programme
24. "Start/Stop"
25. Tamper
26. Measuring container
27. Cleaning brush
28. Replacement rubber insert for shaft drive
29. Heating indicator



Before first use

Unwrap, disassemble and clean the appliance (see Cleaning). Place the base onto a flat surface away from a cooker and other appliances, the minimum distance being 30 cm. Connect the power cord with plug to the 230 V grid.

Important notice

Never use the soup maker without food and liquids inside (the minimum being 200 ml).

Cut food into a maximum of 2 x 2 cm pieces before placing it into the soup maker.

Use the **“Soup”** scale to fill the soup maker in the **“Clear soup, Cream soup, Sauce and Puree”** programmes, i.e. min. 800 ml / max. 1,400 ml.

Use the **“Cold”** scale to fill the soup maker in the **“Smoothie and Milkshake”** programmes, i.e. min. 750 ml / max. 1,750 ml.

Never lift the jar from the base when running a programme and during manual or pulse blending.

Do not use the appliance for chopping meat and preparing crushed ice – risk of damage to the stainless steel blades!

Do not use the glass jar in a microwave oven.

TO IMMEDIATELY STOP THE APPLIANCE IN ANY PROGRAMME, PRESS “START/STOP”; THE PROGRAMME WILL STOP IMMEDIATELY.

Filling (see the inset in the brochure)

Place cut food and liquids into the glass jar (1).

Switching on

Set the filled jar onto the base and put the lid on so that the handle of the lid and the handle of the jar are aligned (2).

“Start/Stop” will light up and ---- will begin flashing on the display (3). Press **“Start/Stop”** on the control panel; the time **00:00** will appear on the display – the soup maker is ready for use (4).

Using the appliance with programmes

“Clear soup” programme (5)

To prepare clear vegetable stock and meat broth, press **“Clear soup”** on the control panel; the cooking time in minutes, **45:00**, will appear on the display. Press **“Start/Stop”**; the soup maker will start to count down the time and cook a clear soup. An intermittent sound signal will be activated after the programme ends, the time **00:00** will appear on the display and the programme will end automatically (valid for all programmes).

Lift the glass jar from the base, slightly rotate the lid counter-clockwise and remove it from the jar.

Notice: Be very careful when removing the lid and pouring – the food is hot.

“Cream soup” programme (6)

To prepare blended vegetable and cream soups, press **“Cream soup”** on the control panel; the cooking time in minutes, **24:00**, will appear on the display. Press **“Start/Stop”**; the heating indicator will appear on the display (intermittent lines running continuously across the display) and the soup maker will bring the food to boil. The cooking time in minutes, **24:00**, will subsequently appear on the display, the soup maker will start to count down the time and blend intermittently until a creamy soup is cooked.

“Sauce” programme (7)

For preparing blended sauces, press **“Sauce”** on the control panel; the cooking time in minutes, **15:00**, will appear on the display. Press **“Start/Stop”**; the heating indicator will appear on the display (intermittent lines running continuously across the display) and the soup maker will bring the food to boil. The cooking time in minutes, **15:00**, will subsequently appear on the display, the soup maker will start to count down the time and blend until a sauce is cooked.

“Puree” programme (8)

To prepare blended, boiled vegetable and fruit purées, press **“Puree”** on the control panel; the cooking time in minutes, **11:00**, will appear on the display. Press **“Start/Stop”**; the heating indicator will appear on the display (intermittent lines running continuously across the display) and the soup maker will bring the food to boil. The cooking time in minutes, **11:00**, will subsequently appear on the display, the soup maker will start to count down the time and blend until a purée is cooked.

“Smoothie” programme (9)

To prepare drinks by blending fruit and vegetables, press “Smoothie” on the control panel; the blending time in minutes, **2:00**, and the speed, 8, will appear on the display. Press “Start/Stop”; the appliance will begin blending and will prepare a smoothie.

“Milkshake” programme (10)

To prepare blended milky drinks, press “Milkshake” on the control panel; the blending time in minutes and seconds, **01:10**, and the speed, 8, will appear on the display. Press “Start/Stop”, the appliance will begin blending and will prepare a milkshake.

“Heating” programme

Use the “Heating” programme for warming up and maintaining a set temperature for 60 minutes or for warming up to a serving temperature.

A. Warming up and keeping a set temperature (11)

Press “Heating” on the Control Panel; the temperature of **60 °C** will appear on the display. Set the required temperature of the food to 70, 80, 90 or 100 °C by repeatedly pressing “Heating”. The soup maker will warm up the food and will maintain the set temperature for a period of 60 minutes while stirring it intermittently, then the program will end automatically.

B. Warming up to a serving temperature (12)

Press and hold for approximately 2 seconds “Heating” on the control panel; the temperature of **55 °C** will appear on the display. The soup maker will warm up the food and maintain and blend it at the serving temperature for 6 hours, then the programme will end automatically.

Notice: Do not use the “Heating” programme for clear soups to avoid blending of the food in the stock/broth. To warm up food thickened with flour, starch, bread crumbs, bread etc. to a serving temperature (55 °C), always use only programme B. Warming up to a serving temperature (55 °C).

Checking food with a programme running

To check food while a program is running, remove the lid from the glass jar, set the lid back after the check within 50 seconds and press “Start/Stop”; the interrupted programme will be automatically restored and will complete the cooking process.

TO IMMEDIATELY STOP THE SOUP MAKER IN ANY PROGRAMME, PRESS “START/STOP”; THE PROGRAMME WILL STOP IMMEDIATELY (13).

Using the appliance without programmes (manual operation)

To prepare other vegetable and fruit drinks and food, use the appliance without programmes, operating it manually.

Manually set blending time and speed

Place liquids and cut food into the glass jar up to the 1,750 ml mark. Press “Start/Stop” on the Control Panel; the time **00:00** will appear on the display. Set “Time” between 00:05 and 6:00 minutes by pressing and holding +/- (14). Set “Speed” between 1 and 8 by repeatedly pressing +/- (15). Press “Start/Stop”; the soup maker will begin blending, an intermittent sound signal will be activated after the set time elapses and the blending process will stop.

Pulse blending function (16)

To prepare drinks and food with a high content of solid parts and thick food such as root vegetables, pumpkins, nuts, yogurt, ice cream, etc., use the pulse function with gradually added foods. Place liquids and cut food into the jar up to the 1,000 ml mark. Press and hold “Pulse” on the control panel; the soup maker will begin blending. Repeatedly press and release “Pulse” until the mixture is blended to the desired consistency.

Notice: Do not use the “Pulse” function if any of the programmes is running.

Gradually adding food in the pulse mode

Release “Pulse” during the pulse blending mode and wait until the blending stops. Remove the closure of the filling hole from the lid by slightly rotating it and add liquids and cut food into the jar through the hole. Set the closure of the filling hole back on and continue pulse blending.

Measuring container with spout

Use the measuring container with spout for accurately measuring out food and other ingredients and easily adding them through the filling hole in the lid.

Tamper (17)

If, during operation in a programme or in manual use, a layer of food is formed in the jar that remains unblended, use the tamper. Do not stop the soup maker, remove the closure from the lid, insert the tamper into the filling hole and press the unblended food down.

Important notice

Do not leave the soup maker to blend for more than 6 minutes at a time! If the appliance stops due to overheating during the blending process, disconnect it from the grid, do not use it for 20 minutes, then connect again and continue blending. If the blades get stuck while blending, disconnect the power cord from the grid, lift the jar, remove the food which caused the blades to stop and continue using the appliance after the motor cools down.

Quick cleaning

For quickly cleaning any pulp etc. stuck inside the glass jar and the cutting blades, fill the jar with clean water with a few drops of detergent up to about one half of the volume. Set the lid with closure onto the jar and repeatedly press and release “Pulse”. Then pour out the water with detergent and thoroughly rinse the jar.

Cleaning (18)

Disconnect the soup maker from the grid and disassemble before cleaning. Lift the glass jar from the base, slightly rotate the lid, remove it from the jar and remove the closure from the filling hole.

Glass jar

Clean the inside of the glass jar and the cutting edges of the cutting blades using the enclosed brush. Thoroughly rinse the cleaned jar and leave it to dry; clean the outside of the jar with a moistened cloth, rinse under running water if needed and dry; do not wash in dishwasher. **Notice:** *As the stainless steel blades are firmly attached to the bottom of the jar, they cannot be removed; be very careful in cleaning – the cutting edges of the blades are extra sharp!*

Base of the soup maker

If necessary, wipe the base of the soup maker with a dry or dampened cloth. Do not wash under running water or in dishwasher. **Notice:** *Make sure when washing the glass jar and the base that water does not enter the connectors. If this happens, remove the water and leave the connectors to dry completely before use.*

Lid, lid closure, tamper and brush

Clean under running water and leave to dry. Do not wash in dishwasher.

Maintenance

If the rubber insert of the shaft drive becomes worn or damaged from intense use, remove it using a suitable object and put into its place the replacement rubber insert which comes with the product's accessories. Do not repair a faulty appliance yourself; in case of any failure contact a TESCOMA retail centre or service centre; for contact details, see www.tescoma.com.

Notice

Soup maker with blender PRESIDENT 1.75 l comes with specially shaped and ground cutting blades made of high-grade stainless steel. Intense or inappropriate use (food that is too hard or too large) inherently causes the blades to become dull, which cannot be claimed.

Troubleshooting

The soup maker is ready for use but the ---- symbol has not lit up on the display.

- A. The power cord is not connected: connect the power cord to a 230 V socket.
- B. The lid of the jar is set incorrectly: slightly rotate the lid clockwise; the handle of the lid and the handle of the jar must be aligned.

The ---- symbol lights up on the display but it is impossible to start a programme, pulse blending or manual blending.

- A. Incorrect startup: always press **“Start/Stop”** before selecting a programme or the manual mode.
- B. The soup maker did not manage to reset after being disconnected and then connected again to the grid: disconnect the power cord, wait for 3 minutes, connect the power cord and start the soup maker.

It is impossible to blend all the food in the jar evenly.

- A. The food in the jar must be pressed while blending: use the tamper.
- B. There are not enough liquids in the jar: remove some unblended food and add liquids.

Food sticks to the bottom of the glass jar when being cooked.

- A. Incorrectly selected programme: end the running programme and select the correct one.
- B. There are not enough liquids in the jar: pause the programme, remove some unblended food and add liquids.

E1 has appeared on the display.

- A. The cutting blades are blocked by too large chunks of food: disconnect the power cord, remove the large chunks of food, cut them into smaller pieces, connect the power cord and start the soup maker.
- B. Water has entered the contact surface of the base: disconnect the power cord, remove the water, leave the connector to dry, connect the power cord and start the soup maker.

E2 or E3 has appeared on the display.

- A. The soup maker was started without liquids and food inside: disconnect the power cord, wait for 20 minutes, connect the power cord and start the soup maker.
- B. The jar was removed from the base of the soup maker in operation: disconnect the power cord, wait for a while, connect the power cord and start the soup maker.
- C. Water has entered the connectors on the base or on the glass jar: disconnect the power cord, remove the water, leave the connectors to dry, connect the power cord and start the soup maker.

E4 has appeared on the display.

Water has entered the connectors on the base or on the glass jar: disconnect the power cord, remove the water, leave the connectors to dry, connect the power cord and start the soup maker.

Notice: If E4 is still indicated on the display after the connectors have been dried, SERVICING will be necessary: bring the appliance to your retailer or a TESCOMA service centre; for contact details, see www.tescoma.com.

Recipes

Cut all the food indicated in the recipes to pieces not exceeding 2 x 2 cm, place into the glass jar, add the other ingredients, put the lid with closure onto the jar and start the corresponding programme.

“Clear soup” programme **Chicken broth**

Ingredients: 400 g skinned chicken, 700 ml water, 20 g celery, 15 g butter, 100 g leek, 80 g carrot, 20 g parsley root, 4 peppercorns, 4 balls allspice, 2 bay leaves, salt and pepper to taste

Useful hint: If you want to make the soup heartier, add one lightly beaten egg to the glass jar 2 minutes before the end of the programme. To enhance flavour, you can add a tablespoon of vegetable condiment before starting the programme.

Vegetable stock

Ingredients: 450 g frozen or fresh vegetables, 750 ml water, 15 g butter, 2 cloves minced garlic, 1 tsp marjoram, salt and pepper to taste

Useful hint: *Serve the vegetable broth with croutons from white bread. To enhance flavour, you can add a tablespoon of vegetable condiment before starting the programme.*

The following recipes can be used to prepare cabbage soup and goulash soup in the “Clear soup” programme.

Cabbage soup with sausage

Ingredients: 130 g smoked sausages, 700 ml meat broth, 200 g sauerkraut, 150 g potatoes, 50 g rendered lard, 1 large onion, 2 cloves garlic, 2 tsp sweet paprika, 2 tsp sugar, ½ tsp crushed caraway seeds, pinch of hot pepper, knife tip of ground allspice, salt, pepper and vinegar to taste

Useful hint: *The recipe for cabbage soup with smoked sausage does not use flour and is gluten-free.*

Goulash soup with pork

Ingredients: 350 g pork shoulder, 650 ml beef broth, 2 large onions, 100 g potatoes, 30 g butter, 2 cloves minced garlic, 4 tsp sweet paprika, 3 bay leaves, 2 tsp salt, pepper, chili powder, ground allspice, caraway seeds and marjoram to taste

Useful hint: *The recipe for goulash soup does not use flour and is gluten-free.*

“Cream soup” programme

Champignon cream soup

Ingredients: 400 g cleaned champignons, 650 ml vegetable stock or meat broth or water, 100 g peeled potatoes, 40 g carrots, 40 g celery, 20 g parsley, 10 g butter, 1 tsp salt, ½ tsp nutmeg and a pinch of pepper

Useful hint: *Serve the champignon cream topped with Parmesan shavings.*

Squash soup

Ingredients: 600 g pulp from squash, peeled (Red Kuri, butternut, Musque), 500 ml vegetable stock or meat broth or water, 125 ml cream 33% (add to the soup maker approx. 5 minutes before the end of the programme), 1 large onion, 70 g carrot, 40 g parsley root, 40 g peeled potatoes, 30 g celery, 30 g butter, 2 cm peeled ginger, 1 clove garlic, 3 tsp soy sauce, juice from half a lime, 2 tsp cane sugar, 2 tsp Dijon mustard, 1 tsp nutmeg, ½ tsp crushed caraway seeds, a pinch of chili powder, salt and pepper to taste

Useful hint: *Serve squash soup garnished with a tablespoon of sour cream and basil leaves. The recipe is suitable also for gluten free diet.*

“Sauce” programme

Traditional Czech cream sauce for baked beef

Ingredients: 320 ml preserved root vegetables (carrot, celery, parsley), 300 ml stock/broth or water, 250 ml cream 33% (mix the cream with 4 tbsp plain flour and add to the soup maker about 5 minutes before the end of the programme), 30 g celery, 30 g parsley, 1 large carrot, 1 onion, 10 g butter, 1 tbsp lemon juice, 3 tsp sugar, a small pinch of salt

Notice: *When the programme ends, add beef drippings to the jar and blend the sauce using the “Pulse” function.*

Tomato sauce

Ingredients: 500 ml beef broth, 4 large scalded peeled tomatoes, 115 g tomato purée, 125 ml cream 33% (mix the cream with 3 tbsp plain flour and add to the soup maker about 5 minutes before the end of the programme), 1 onion, juice from half a lemon, 1 tbsp vinegar, 1 tsp sweet paprika, 1 tsp ground cinnamon, 1 bay leaf, a pinch of ground allspice, a pinch of ground pepper, a pinch of thyme and crushed cloves, sugar and salt to taste

Notice: *When the programme ends, add beef drippings to the sauce and blend the sauce using the “Pulse” function.*

“Puree” programme

Vegetable purée

Ingredients: 400 g frozen or fresh vegetables, 150 ml water, 50 ml cream 33%, ½ tsp crushed caraway seeds, salt and pepper to taste

Useful hint: *Serve the vegetable purée as a side dish topped with fried onions.*

Cooked apple purée

Ingredients: 450 g peeled and cored apples, 150 ml water, 1 tbsp sugar, 1 tsp ground cinnamon

Useful hint: Place the purée prepared in the soup maker into preserving jars *TESCOMA* while still hot, leave to cool down and store in the refrigerator for up to 30 days.

Tomato purée

Ingredients: 500 g scalded peeled tomatoes, 50 ml water, 1 small apple, 1 small onion, 1 clove garlic, 1 tbsp sugar, salt and pepper to taste, a few leaves of fresh basil or oregano

Useful hint: Tomato purée made in the soup maker is excellent for pizza, pasta, etc.

“Smoothie” programme

Smoothie with forest fruit

Ingredients: 150 g mixture of raspberries, blackberries and cherries, 150 g blueberries, 1 kiwi, 550 ml water

Banana smoothie with blueberries

Ingredients: 5 bananas, 200 g blueberries, 450 ml milk, 2 tsp honey

Mango smoothie

Ingredients: 700 g mango, 300 g white yogurt, 400 ml milk, drop of vanilla extract, pinch of salt

Tomato smoothie with carrot

Ingredients: 500 g tomatoes, 150 g carrot, 150 g celery stalks, 350 ml apple juice, hot sauce to taste

Apple smoothie with cucumber

Ingredients: 450 g apples, 250 g fresh cucumber, 550 ml apple juice, nutmeg and cinnamon to taste

Banana smoothie with beetroot

Ingredients: 3 bananas, 300 g beetroot, 150 g white yogurt, 450 ml apple juice, chunk of fresh grated ginger, soaked chia seeds

“Milkshake” programme

Strawberry cocktail

Ingredients: 250 g strawberries, 550 ml soy milk, 3 bananas, 60 g oatmeal, 5 tsp honey

Banana cocktail

Ingredients: 250 g vanilla ice cream, 5 bananas, 700 ml milk

Chocolate cocktail

Ingredients: 500 g chocolate ice cream, 450 ml milk, 21 g Caro instant powder, 2 tsp honey

Peach cocktail

Ingredients: 700 g peaches, 250 g vanilla ice cream, 300 ml milk

Návod k použití

Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím přístroje si důkladně prostudujte tento návod. Přístroj je určen pro použití v domácnosti, nepoužívejte ke komerčním účelům a ve venkovních prostorách.

VÝSTRAHA: Přístroj nesmějí používat děti bez dozoru, není určen jako hračka pro děti. Zdravotně nezpůsobilé osoby a osoby neobeznámené s používáním přístroje jej smějí používat pouze pod dohledem a na základě pokynů.

Přístroj používejte vždy na rovné, stabilní a vyčištěné pracovní ploše, mimo dosah jiných kuchyňských přístrojů, minimální vzdálenost je 30 cm. Polévkovar nepoužívejte v blízkosti sporáku.

Používejte napájení z elektrické sítě s napětím 230 V, 50/60 Hz. V případě poškození elektrického kabelu je v zájmu bezpečnosti nutné, aby jeho výměnu provedl odborný servis. Elektrický kabel se nesmí dotýkat ostrých hran či rohů a povrchů s vysokou teplotou. Při odpojování kabelu ze sítě držte zástrčku, netahejte za kabel. Pokud je poškozen napájecí kabel či zástrčka, nebo je jakkoli omezena jeho funkčnost, přestaňte polévkovar používat.

Neponořujte přístroj do vody ani jiné kapaliny. Z bezpečnostních důvodů sami přístroj nerozebírejte a neopravujte, v případě jakékoli poruchy se obraťte na Prodejní centrum nebo servisní středisko TESCOMA, kontakty na www.tescoma.cz.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Přístroj nenechávejte nepřetržitě mixovat déle než 6 minut! Pokud se přístroj vlivem přehřátí zastaví, odpojte jej ze sítě, 20 minut jej nepoužívejte, poté zapojte a pokračujte v mixování. Dojde-li k zablokování nožů během mixování, ihned přístroj vypněte, odpojte přívodní kabel ze zásuvky, vyjměte nádobu, odstraňte z ní potraviny, který způsobily zablokování, a po vychladnutí motoru pokračujte v používání.

Přístroj je vybaven vestavěnou ochranou proti přehřátí. Při nestandardním používání nebo nadměrném přetížení motoru se aktivuje ochrana výrobku jeho automatickým vypnutím. Pokud po aktivaci ochrany přístroj nelze ani po 30 minutách znovu uvést do provozu, doručte jej k opravě do servisního střediska TESCOMA.

UPOZORNĚNÍ: Aby nevzniklo nebezpečí způsobené neúmyslným resetováním tepelné pojistky, nesmí být tento přístroj opatřen externím spínačem.

Přístroj neuvádějte do chodu, pokud je nádoba prázdná, všechny pokrmy a nápoje připravujte s přidáním potřebného množství tekutin.

Při nalévání horké tekutiny do polévkovaru si počínejte opatrně, tekutina může z přístroje uniknout v podobě páry. Nádobu nepřepĺňujte, přístroj používejte vždy s nasazeným víčkem.

Nerezové mixovací nože jsou velmi ostré, vyprazdňování nádoby a jejímu čištění věnujte zvýšenou pozornost. V případě poškození nožů polévkovar nepoužívejte.

Zabraňte styku s pohyblivými částmi přístroje, během spuštěného programu ani při mixování nedávejte do nádoby ruce, ani žádné jiné nářadí nebo předměty (s výjimkou příloženého pēchovadla vkládaného do nádoby spuštěného přístroje otvorem ve víčku).

Zapnutý přístroj nepřemísťujte a nikdy se nedotýkejte jeho pohybujících se částí. Přívodní kabel nezavěšujte na jakýkoli ostrý nebo pohyblivý předmět.

Zabraňte vylití vody na konektory přístroje, hrozí jejich poškození.

Používejte výhradně originální příslušenství.

Přístroj vypněte a kabel odpojte ze zásuvky vždy, pokud je ponechán bez dozoru, před montáží, demontáží, čištěním nebo manipulací s částmi, které jsou při používání v pohybu.

UPOZORNĚNÍ: Integrované varné dno uvnitř skleněné nádoby vyzařuje zbytkové teplo i po vypnutí přístroje.

Po použití přístroj odpojte ze sítě a vyčistěte všechny jeho části přicházející do styku s potravinami.

Přístroj splňuje příslušné bezpečnostní normy. Opravu nebo výměnu elektrického kabelu směji provádět pouze pracovníci autorizovaného servisu, kontakt na www.tescoma.cz. Chybně nebo neodborně provedené opravy nemohou být předmětem reklamace.

Technické parametry

Objem skleněné nádoby: 1750 ml

Napájení: 220–240 V ~

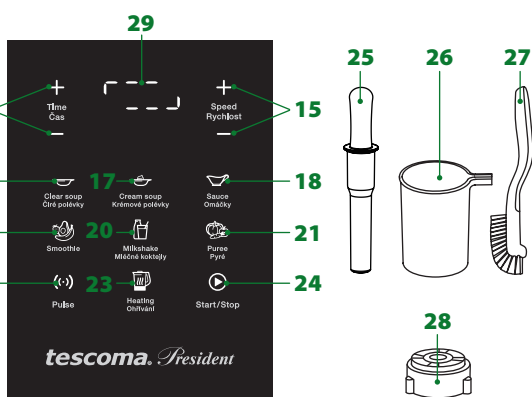
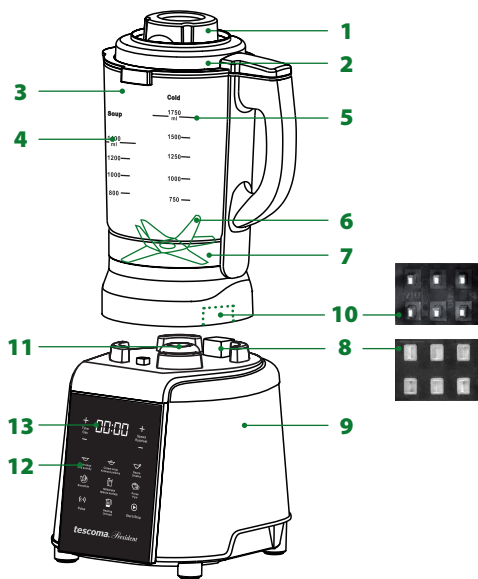
Frekvence: 50–60 Hz

Příkon ohřevu: 800–950 W

Max. příkon polévkovaru: 1500 W

Popis

1. Uzávěr plnicího otvoru
2. Víčko s plnicím otvorem
3. Skleněná nádoba s odměrkami
4. Odměrka pro teplé pokrmky („Soup“)
5. Odměrka pro studené nápoje („Cold“)
6. Mixovací nože
7. Varné dno
8. Zásuvka konektoru
9. Základna s kabelem
10. Zástrčka konektoru
11. Pohon hřídele s pryžovou vložkou
12. Ovládací panel
13. Číslcový displej
14. Manuální nastavení času „Čas“ (+/-)
15. Manuální nastavení rychlosti „Rychlost“ (+/-)
16. Program „Čiré polévky“
17. Program „Krémové polévky“
18. Program „Omáčky“
19. Program „Smoothie“
20. Program „Mléčné koktejly“
21. Program „Pyré“
22. Pulzní mixování „Pulse“
23. Program „Ohřívání“
24. „Start/Stop“
25. Pěchovadlo
26. Odměřovací nádoba
27. Čisticí kartáč
28. Náhradní pryžová vložka pohonu hřídele
29. Indikátor ohřevu



Před prvním použitím

Přístroj vybalte, rozložte a vyčistěte (viz Čištění). Základnu umístěte na rovnou plochu mimo dosah sporáku a jiných přístrojů, min. vzdálenost 30 cm. Kabel se zástrčkou zapojte do sítě 230 V.

Důležité upozornění

Polévkovar nikdy nepoužívejte bez vložených potravin a tekutin (min. 200 ml).

Potraviny před vložením do polévkovaru naporcujte na velikosti max. 2 x 2 cm.

V programech „**Čiré polévky**, **Krémové polévky**, **Omáčky** a **Pyré**“ plňte polévkovar podle stupnice „**Soup**“, tj. min. 800 ml / max. 1400 ml.

V programech „**Smoothie** a **Mléčné koktejly**“ plňte přístroj podle stupnice „**Cold**“, tj. min. 750 ml / max. 1750 ml.

Během spuštěného programu nebo manuálně ovládaného či pulzního mixování nikdy nesundávejte nádobu ze základny.

Přístroj nepoužívejte k sekání masa a k přípravě ledové tříště, nebezpečí poškození nerezových nožů!

Skleněnou nádobu nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

PRO OKAMŽITÉ ZASTAVENÍ PŘÍSTROJE BĚHEM KTERÉHOKOLIV SPUŠTĚNÉHO PROGRAMU STISKNĚTE „START/STOP“, PROGRAM SE IHNED UKONČÍ.

Plnění (viz vložená dvojstrana uprostřed brožury)

Do skleněné nádoby vložte naparčované suroviny a tekutiny (1).

Zapnutí

Naplněnou nádobu nasadte na základnu a uzavřete víčkem, aby se rukojeť víčka a rukojeť nádoby překrývaly (2). Rozsvítí se „**Start/Stop**“ a na displeji začne přerušovaně svítit ---- (3). Na ovládacím panelu stiskněte „**Start/Stop**“, na displeji se zobrazí čas **00:00**, polévkovar je připravený k použití (4).

Použití přístroje s programy

Program „**Čiré polévky**“ (5)

Pro přípravu čirých zeleninových a masových vývarů stiskněte na ovládacím panelu „**Čiré polévky**“, na displeji se zobrazí doba vaření v minutách **45:00**. Stiskněte „**Start/Stop**“, polévkovar začne odpočítávat čas a uvaří čirou polévku. Po ukončení programu se ozve přerušovaný zvukový signál, na displeji zobrazí čas **00:00** a program se automaticky ukončí (platí pro všechny programy). Skleněnou nádobu sejměte ze základny, víčkem pootočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej z nádoby.

Upozornění: Při snímání víčka a nalévání dbejte zvýšené opatrnosti, pokrmy jsou horké.

Program „**Krémové polévky**“ (6)

Pro přípravu rozmixovaných zeleninových a smetanových polévek stiskněte na ovládacím panelu „**Krémové polévky**“, na displeji se zobrazí doba vaření v minutách **24:00**. Stiskněte „**Start/Stop**“, na displeji se zobrazí indikátor ohřevu (dokola běžící přerušované linky) a polévkovar přivede suroviny k varu. Po dosažení varu se na displeji zobrazí doba vaření v minutách **24:00**, polévkovar začne odpočítávat čas, bude průběžně mixovat a uvaří krémovou polévku.

Program „**Omáčky**“ (7)

Pro přípravu rozmixovaných omáček stiskněte na ovládacím panelu „**Omáčky**“, na displeji se zobrazí doba vaření v minutách **15:00**. Stiskněte „**Start/Stop**“, na displeji se zobrazí indikátor ohřevu (dokola běžící přerušované linky) a polévkovar přivede suroviny k varu. Po dosažení varu se na displeji zobrazí doba vaření v minutách **15:00**, polévkovar začne odpočítávat čas, bude průběžně mixovat a uvaří omáčku.

Program „**Pyré**“ (8)

Pro přípravu rozmixovaných vařených zeleninových a ovocných pyré stiskněte na ovládacím panelu „**Pyré**“, na displeji se zobrazí doba vaření v minutách **11:00**. Stiskněte „**Start/Stop**“, na displeji se zobrazí indikátor ohřevu (dokola běžící přerušované linky) a polévkovar přivede suroviny k varu. Po dosažení varu se na displeji zobrazí doba vaření v minutách **11:00**, polévkovar začne odpočítávat čas, bude průběžně mixovat a uvaří pyré.

Program „**Smoothie**“ (9)

Pro přípravu rozmixovaných ovocných a zeleninových koktejlů stiskněte na ovládacím panelu „**Smoothie**“, na displeji se zobrazí doba mixování v minutách **2:00** a rychlost otáček 8. Stiskněte „**Start/Stop**“, přístroj začne suroviny mixovat a připraví smoothie.

Program „Mléčné koktejly“ (10)

Pro přípravu rozmixovaných mléčných nápojů stiskněte na ovládacím panelu „Mléčné koktejly“, na displeji se zobrazí doba mixování v minutách a vteřinách **01:10** a rychlost otáček 8. Stiskněte „Start/Stop“, přístroj začne suroviny mixovat a připraví mléčný koktejl.

Program „Ohřívání“

Pro ohřívání a udržování nastavené teploty po dobu 60 minut nebo pro ohřívání na teplotu vhodnou pro podávání použijte program „Ohřívání“.

A. Ohřívání a udržování nastavené teploty (11)

Na ovládacím panelu stiskněte „Ohřívání“, na displeji se zobrazí teplota **60 °C**. Opakovaným stisknutím „Ohřívání“ nastavte požadovanou teplotu pokrmu 70, 80, 90 nebo 100 °C. Polévkořvar ohřeje pokrm a s průběžným promícháváním bude nastavenou teplotu udržovat po dobu 60 minut, poté se program automaticky ukončí.

B. Ohřívání na teplotu vhodnou pro podávání (12)

Na ovládacím panelu stiskněte a cca 2 sekundy přidrřete „Ohřívání“, na displeji se zobrazí teplota **55 °C**. Polévkořvar ohřeje pokrm a bude jej při servířovací teplotě udržovat a promíchávat po dobu 6 hodin, poté se program automaticky ukončí.

Upozornění: Program „Ohřívání“ nepouřivate pro čiré polévky, může dojít k rozmixování surovin ve vývaru. Pokrmu zahuřtované moukou, řkrobem, strouhankou, peřivem apod. ohřívajte vřdy pouze v programu B. Ohřívání na teplotu vhodnou pro podávání (55 °C).

Kontrola pokrmů při spuřtřeném programu

Pro kontrolu pokrmu během spuřtřeného programu sejměte vířko ze skleněné nádoby, po kontrole nasadřte vířko během 50 sekund zpět a stiskněte „Start/Stop“, přeruřšený program se automaticky obnoví a přípravu pokrmu dokončí.

PRO OKAMŽITÉ ZASTAVENÍ POLÉVKOŘVARU BĚHEM KTERĚHOKOLI SPUŘTŘENĚHO PROGRAMU STISKNĚTE „START/STOP“, PROGRAM SE IHNEĎ UKONČÍ (13).

Pouřtí přístroje bez programů (manuální ovládání)

Pro přípravu ostatních zeleninových a ovocných nápojů nebo pokrmů použijte přístroj bez programů, s manuálním ovládáním.

Manuální nastavení řasu a rychlosti mixování

Do skleněné nádoby vložte nejvřše po rysku 1750 ml tekutiny a naporcované suroviny. Na ovládacím panelu stiskněte „Start/Stop“, na displeji se zobrazí řas **00:00**. Přidrřením +/- nastavte „řas“ v rozmezí 00:05 až 6:00 minut (**14**). Opakovaným stisknutím +/- nastavte „Rychlost“ v rozmezí 1 až 8 (**15**). Stiskněte „Start/Stop“, polévkořvar začne suroviny mixovat, po uplynutí nastaveného řasu se ozve přeruřšovaný zvukový signál a mixování se zastaví.

Pulzní mixování (16)

K přípravě nápojů a pokrmů s vřřším podílem pevných řastí a hustých surovin, např. kořenové zeleniny, dýně, ořechů, jogurtu, zmrzliny apod. použijte funkci pulzního mixování s postupným doplňováním surovin. Do nádoby vložte nejvřše po rysku 1000 ml tekutiny a naporcované suroviny. Na ovládacím panelu stiskněte a přidrřte „Pulse“ a polévkořvar začne suroviny mixovat. Opakovaně přidrřzujte a uvolňujte „Pulse“, až bude směs rozmixovaná na potřebnou hustotu.

Upozornění: Funkci „Pulse“ nepouřivate, pokud je spuřtřený kterýkoli z programů.

Postupné doplňování surovin při pulzním mixování

Během pulzního mixování uvolněte „Pulse“ a vyřekjte, až se mixování zastaví. Uzávěr plnicího otvoru vyjměte pootořením z vířka a otvorem doplňte do nádoby tekutiny a naporcované suroviny. Uzávěr plnicího otvoru nasadřte zpět a pokračujte v pulzním mixování.

Odměřovací nádoba s nálevkou

Pro přesné odměřování surovin a ingrediencí a jejich snadné doplňování otvorem ve víčku používejte odměřovací nádobu s nálevkou.

Pěchovadlo (17)

Pokud se během použití s programem nebo během použití s manuálním ovládáním vytvoří v nádobě vrstva suroviny, která zůstává nerozmixovaná, použijte pěchovadlo. Polévkovar nezastavujte, z víčka vyjměte uzávěr, do plnicího otvoru zasuňte pěchovadlo a nerozmixované suroviny stlačte dolů.

Důležité upozornění

Polévkovar nenechávejte nepřetržitě mixovat déle než 6 minut! Pokud se přístroj během mixování vlivem přehřátí zastaví, odpojte jej ze sítě, 20 minut jej nepoužívejte, poté zapojte a pokračujte v mixování. Dojde-li k zablokování nožů během mixování, ihned přístroj vypněte, odpojte přívodní kabel ze zásuvky, vyjměte nádobu, odstraňte z ní potraviny, které způsobily zablokování, a po vychladnutí motoru pokračujte v používání.

Rychlé čištění

Pro rychlé čištění vnitřku skleněné nádoby a mixovacích nožů od zbytků dužiny apod. naplňte nádobu cca z poloviny čistou vodou s několika kapkami čistícího prostředku na nádoby. Na nádobu nasadte víčko s uzávěrem a opakovaně stiskněte a uvolněte „Pulse“. Poté vodu se saponátem vylijte a nádobu důkladně vypláchněte.

Čištění (18)

Před čištěním polévkovar odpojte ze sítě a rozložte. Skleněnou nádobu sejměte ze základny, víčkem pootočte, sejměte jej z nádoby a vyjměte uzávěr plnicího otvoru.

Skleněná nádoba

Vnitřek skleněné nádoby a čepele mixovacích nožů vyčistěte přiloženým kartáčem. Vyčištěnou nádobu důkladně vypláchněte a nechte oschnout, vnější část nádoby vyčistěte vlhkou utěrkou, případně opláchněte pod tekoucí vodou a osušte, nemyjte v myčce. **Upozornění:** *Nerezové nože jsou pevně spojeny se dnem nádoby, nelze je demontovat, při čištění dbejte zvýšené opatrnosti, čepele mixovacích nožů jsou velmi ostré!*

Základna polévkovaru

Základnu polévkovaru otřete v případě potřeby suchou nebo mírně navlhčenou utěrkou, nemyjte pod tekoucí vodou ani v myčce. **Upozornění:** *Při mytí skleněné nádoby a základny dbejte, aby voda nevnikla do konektorů, pokud se tak stane, vodu odstraňte a konektory nechte před použitím zcela vyschnout.*

Víčko, uzávěr víčka, pěchovadlo a kartáč

Čistěte pod tekoucí vodou a nechte oschnout, nemyjte v myčce.

Údržba

Pokud se intenzivním používáním opotřebí nebo poškodí pryžová vložka pohonu hřídele, vyjměte ji vhodným předmětem a na její místo vložte náhradní pryžovou vložku, která je součástí příslušenství. V případě jakékoli jiné poruchy přístroj sami neopravujte, obraťte se na Prodejní centrum nebo servisní středisko TESCOMA, kontakty na www.tescoma.cz.

Upozornění

Polévkovar s mixérem PRESIDENT 1,75 l je opatřen speciálně tvarovanými a broušenými mixovacími noži z prvotřídní nerezavějící oceli. Ztupení nožů intenzivním nebo nevhodným používáním (příliš tvrdé nebo velké suroviny) je přirozeným jevem a nemůže být předmětem reklamace.

Rychlé řešení problémů

Na displeji polévkovaru připraveného k použití nezačalo svítit ----.

A. Kabel není v zásuvce: kabel zapojte do zásuvky 230 V.

B. Víčko nádoby není správně nasazeno: pootočte víčkem po směru hodinových ručiček, rukojeť víčka a rukojeť nádoby se musí překrývat.

Na displeji svítí ----, ale program ani pulzní mixování a mixování s manuálním nastavením nelze spustit.

- A. Nesprávný postup spuštění: před volbou programu i manuálním nastavením vždy stiskněte „Start/Stop“.
- B. Polévkovar se po odpojení a následném zapojení do sítě nestihl resetovat: odpojte kabel, vyčkejte 3 minuty, kabel zapojte a polévkovar spustíte.

Všechny potraviny v nádobě nelze rovnoměrně rozmixovat.

- A. Suroviny v nádobě je třeba během mixování stlačit: použijte pěchovadlo.
- B. V nádobě je málo tekutin: odeberte nerozmixované suroviny a přidejte tekutiny.

Potraviny se během vaření přichytávají ke dnu skleněné nádoby.

- A. Nesprávně zvolený program: spuštěný program ukončete a zvolte správný program.
- B. V nádobě je málo tekutin: program přerušte, odeberte nerozmixované suroviny a přidejte tekutiny.

Na displeji se zobrazilo E1.

- A. Mixovací nože jsou zablokované příliš velkými kusy potravin: odpojte kabel, velké kusy potravin vyjměte, naporcujte je na menší, zapojte kabel a polévkovar spustíte.
- B. Na propojovací plochu základny vnikla voda: odpojte kabel, odstraňte vodu, konektor nechte vyschnout, zapojte kabel a polévkovar spustíte.

Na displeji se zobrazilo E2 nebo E3.

- A. Polévkovar byl spuštěn bez vložených tekutin a surovin: odpojte kabel, vyčkejte 20 minut, zapojte kabel a polévkovar spustíte.
- B. Nádoba byla sejmuta ze základny spuštěného polévkovaru: odpojte kabel, chvíli vyčkejte, zapojte kabel a polévkovar spustíte.
- C. Do konektorů základny nebo skleněné nádoby vnikla voda: odpojte kabel, odstraňte vodu, konektory nechte vyschnout, zapojte kabel a polévkovar spustíte.

Na displeji se zobrazilo E4.

Do konektorů základny nebo skleněné nádoby vnikla voda: odpojte kabel, odstraňte vodu, konektory nechte vyschnout, zapojte kabel a polévkovar spustíte.

Upozornění: Pokud po vysušení konektorů i nadále svítí na displeji **E4**, je nutný **SERVISNÍ ZÁSAH**: přístroj doručte svému prodejci nebo do servisního střediska TESCOMA, kontakt na www.tescoma.cz.

Recepty

Všechny potraviny uvedené v receptech naporcujte na kousky o velikosti max. 2 x 2 cm, vložte do skleněné nádoby, přidejte ostatní suroviny, nádobu uzavřete víčkem s uzávěrem a spustíte odpovídající program.

Program „Číré polévky“ Kuřecí vývar

Suroviny: 400 g kuřecího masa bez kůže, 700 ml vody, 20 g celeru, 15 g másla, 100 g pórků, 80 g mrkve, 20 g kořenové petržele, 4 kuličky pepře, 4 kuličky nového koření, 2 bobkové listy, sůl a pepř dle chuti

Dobrý tip: Pokud si přejete, aby byla polévka vydatnější, přidejte do skleněné nádoby 2 minuty před ukončením programu jedno lehce rozležané vejce. Pro zvýraznění chuti můžete přidat před spuštěním programu lžičku zeleninového dochucovadla.

Zeleninový vývar

Suroviny: 450 g mražené nebo čerstvé zeleniny, 750 ml vody, 15 g másla, 2 stroužky prolisovaného česneku, lžička majoránky, sůl a pepř dle chuti

Dobrý tip: Zeleninový vývar podávejte s osmaženými krutony z bílého pečiva. Pro zvýraznění chuti můžete přidat před spuštěním programu lžičku zeleninového dochucovadla.

V programu „Číré polévky“ můžete dle následujících dvou receptů připravit zelnou a gulášovou polévku.

Zelná polévka s klobásou

Suroviny: 130 g uzené klobásy, 700 ml masového vývaru, 200 g kysaného zelí, 150 g brambor, 50 g škvářeného vepřového sádla, 1 větší cibule, 2 stroužky česneku, 2 lžičky sladké mleté papriky, 2 lžičky cukru, půl lžičky drčeného kmínu, špetka pálivé papriky, na špičku nože mletého nového koření, sůl, pepř a ocet dle chuti

Dobry tip: Zelná polévka s klobásou je připravena bez mouky, recept lze použít jako bezlepkový.

Gulášová polévka s vepřovým masem

Suroviny: 350 g vepřové plece, 650 ml hovězího vývaru, 2 větší cibule, 100 g brambor, 30 g másla, 2 stroužky prolisovaného česneku, 4 lžičky mleté papriky, 3 bobkové listy, 2 lžičky soli, pepř, chilli, mleté nové koření, kmín a majoránka dle chuti

Dobry tip: Gulášová polévka s vepřovým masem je připravena bez mouky, recept lze použít jako bezlepkový.

Program „Krémové polévky“

Žampionový krém

Suroviny: 400 g očistěných žampionů, 650 ml zeleninového či masového vývaru nebo vody, 100 g oloupaných brambor, 40 g mrkve, 40 g celeru, 20 g petržele, 10 g másla, lžička soli, půl lžičky muškátového oříšku a špetka pepře

Dobry tip: Žampionový krém podávejte zdobený hoblíčkami parmazánu.

Dýňová polévka

Suroviny: 600 g dužiny z oloupané dýně (Hokaido, máslová dýně nebo muškátová dýně), 500 ml zeleninového či masového vývaru nebo vody, 125 ml 33% smetany (přidejte do polévkovaru cca 5 minut před ukončením programu), 1 větší cibule, 70 g mrkve, 40 g kořenové petržele, 40 g oloupaných brambor, 30 g celeru, 30 g másla, 2 cm oloupaného zázvoru, stroužek česneku, 3 lžičky sójové omáčky, šťáva z půlky limetky, 2 lžičky třtinového cukru, 2 lžičky dijonské hořčice, lžička muškátového oříšku, půl lžičky drčeného kmínu, špetka chilli, sůl a pepř dle chuti

Dobry tip: Dýňovou polévku podávejte zdobenou lžící zakysané smetany a lístkem bazalky. Recept je vhodný i pro bezlepkovou dietu.

Program „Omáčky“

Omáčka ke svíčkové na smetaně

Suroviny: 320 ml zavařená směs pod svíčkovou (např. Halali), 300 ml vývaru nebo vody, 250 ml 33% smetany (smetanu rozmíchejte se 4 lžicemi hladké mouky a přidejte do polévkovaru cca 5 minut před ukončením programu), 30 g celeru, 30 g petržele, 1 větší mrkev, 1 cibule, 10 g másla, lžice citronové šťávy, 3 lžičky cukru, malá špetka soli

Upozornění: Po ukončení programu přidejte do nádob polévkovaru výpek z hovězího masa a pomocí funkce „Pulse“ omáčku rozmixujte.

Rajská omáčka

Suroviny: 500 ml vývaru z hovězího masa, 4 větší spařená a oloupaná rajčata, 115 g rajského protlaku, 125 ml 33% smetany (smetanu rozmíchejte se 3 lžicemi hladké mouky a přidejte do polévkovaru cca 5 minut před ukončením programu), 1 cibule, šťáva z půlky citronu, lžice octa, lžička mleté sladké papriky, lžička mleté skořice, 1 bobkový list, špetka mletého nového koření, mletého pepře, tymiánu a rozdrčeného hřebíčku, cukr a sůl dle chuti

Upozornění: Po ukončení programu přidejte do omáčky v polévkovaru výpek z hovězího masa a pomocí funkce „Pulse“ omáčku rozmixujte.

Program „Pyré“

Zeleninové pyré

Suroviny: 400 g mražené nebo čerstvé zeleniny, 150 ml vody, 50 ml 33% smetany, půl lžičky drčeného kmínu, sůl a pepř dle chuti

Dobry tip: Zeleninové pyré podávejte jako přílohu zdobené osmaženou cibulkou.

Vařené jablečné pyré

Suroviny: 450 g oloupaných a jádřinců zbavených jablek, 150 ml vody, lžice cukru, lžička mleté skořice

Dobry tip: V polévkovaru připravené jablečné pyré vložte ještě horké do zavařovacích sklenic TESCOMA, nechte vychladnout a skladujte v lednici až po dobu 30 dnů.

Rajčatové pyré

Suroviny: 500 g spařených a oloupaných rajčat, 50 ml vody, 1 menší jablko, 1 menší cibule, stroužek česneku, lžice cukru, sůl a pepř dle chuti, několik lístků čerstvé bazalky nebo oregana

Dobrý tip: V polévkovaru připravené rajčatové pyré je vynikající na pizzu, těstoviny apod.

Program „Smoothie“

Smoothie s lesním ovocem

Suroviny: 150 g směsi malin, ostružin a třešní, 150 g borůvek, 1 kiwi, 550 ml vody

Banánové smoothie s borůvkami

Suroviny: 5 banánů, 200 g borůvek, 450 ml mléka, 2 lžičky medu

Mangové smoothie

Suroviny: 700 g manga, 300 g bílého jogurtu, 400 ml mléka, kapka vanilkového extraktu, špetka soli

Rajčatové smoothie s mrkví

Suroviny: 500 g rajčat, 150 g mrkve, 150 g řapíkatého celeru, 350 ml jablečné šťávy, pálivá omáčka dle chuti

Jablečné smoothie s okurkou

Suroviny: 450 g jablek, 250 g salátové okurky, 550 ml jablečné šťávy, muškátový oříšek a skořice dle chuti

Banánové smoothie s červenou řepou

Suroviny: 3 banány, 300 g červené řepy, 150 g bílého jogurtu, 450 ml jablečné šťávy, kousek čerstvého strouhaného zázvoru, předem namočená chia semínka

Program „Mléčné koktejly“

Jahodový koktejl

Suroviny: 250 g jahod, 550 ml sójového mléka, 3 banány, 60 g ovesných vloček, 5 lžiček medu

Banánový koktejl

Suroviny: 250 g vanilkové zmrzliny, 5 banánů, 700 ml mléka

Čokoládový koktejl

Suroviny: 500 g čokoládové zmrzliny, 450 ml mléka, 21 g rozpustného nápoje Caro, 2 lžičky medu

Broskvový koktejl

Suroviny: 700 g broskví, 250 g vanilkové zmrzliny, 300 ml mléka

it Istruzioni per l'uso

Istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo. L'apparecchio è inteso per uso domestico; non utilizzarlo per attività commerciali e all'aperto.

ATTENZIONE: *L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini incustoditi; non è un giocattolo. Persone disabili o inesperte nell'uso dell'apparecchio possono utilizzarlo solo sotto supervisione o se adeguatamente istruite.*

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e pulita, fuori dalla portata di altri elettrodomestici da cucina, considerando una distanza minima di 30 cm. Non utilizzare il robot vicino al piano cottura.

Collegare a rete di alimentazione da 230 V, 50/60 Hz. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un centro assistenza autorizzato. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con spigoli vivi o angoli e superfici con una temperatura elevata. Tenere la spina, non il cavo, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione. Se la spina o il cavo sono danneggiati, o se l'apparecchio è in qualche modo compromesso nelle sue funzionalità, non utilizzarlo.

Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Per motivi di sicurezza, non smontare e riparare l'apparecchio da soli; in caso di qualsiasi guasto, si prega di contattare un punto vendita o un centro assistenza TESCOMA. Per l'elenco, visitare il sito www.tescoma.it.

AVVISO IMPORTANTE

Non utilizzare la funzione frullatore per più di 6 minuti consecutivi! Se l'apparecchio si arresta a causa del surriscaldamento, scollegarlo dalla rete, non utilizzarlo per 20 minuti, quindi ricollegarlo e continuare la miscelazione. Se le lame si bloccano durante l'uso, scollegare il cavo di alimentazione dalla rete, sollevare il boccale, rimuovere l'ingrediente che ha causato l'arresto e continuare a utilizzare l'apparecchio dopo aver lasciato raffreddare il motore.

L'apparecchio ha una protezione contro il surriscaldamento incorporata. La funzione di spegnimento automatico si attiva se il prodotto viene utilizzato per scopi diversi da quelli previsti o se il motore viene sottoposto a un sovraccarico. Se l'apparecchio non si riaccende dopo 30 minuti dall'attivazione dell'auto-spegnimento, portarlo presso un centro assistenza TESCOMA per la riparazione.

AVVERTENZA: *Per evitare l'attivazione accidentale dell'auto-spegnimento, l'apparecchio non deve essere collegato a prolunghie o dispositivi esterni.*

Non accendere il prodotto se il boccale è vuoto; metterlo in funzione solo dopo avere inserito la quantità necessaria di liquidi.

Prestare attenzione nel versare nel robot un liquido caldo, potrebbe produrre vapore. Non riempire eccessivamente il boccale; utilizzare sempre l'apparecchio con il coperchio applicato.

Le lame in acciaio inox sono molto affilate – prestare la massima attenzione durante le operazioni di svuotamento e pulizia del boccale. Non utilizzare il robot se le lame sono danneggiate.

Evitare il contatto con le parti in movimento dell'apparecchio; non inserire nel boccale le mani, utensili e altri oggetti quando il robot è in funzione (fatta eccezione per l'accessorio pressa, da inserire nel boccale attraverso l'apertura del coperchio).

Non spostare il robot mentre è in funzione e non toccare mai le parti in movimento. Non appendere il cavo di alimentazione a oggetti affilati o in movimento.

Evitare che i contatti del robot entrino in contatto con dell'acqua per evitare danni.

Utilizzare esclusivamente accessori originali.

Spegner l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa se l'apparecchio viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia del prodotto o prima di maneggiare parti in movimento.

AVVERTENZA: La base di cottura integrata nel boccale rimane calda anche dopo lo spegnimento del robot.

Scollegare il robot dalla presa di alimentazione e pulire tutte le parti che entrano a contatto con gli alimenti.

L'apparecchio risponde agli standard di sicurezza applicabili. Il cavo di alimentazione può essere riparato o sostituito solo da centri assistenza autorizzati; per i recapiti consultare il sito www.tescoma.it.

Parametri tecnici

Capacità del boccale: 1750 ml

Voltaggio: 220–240 V ~

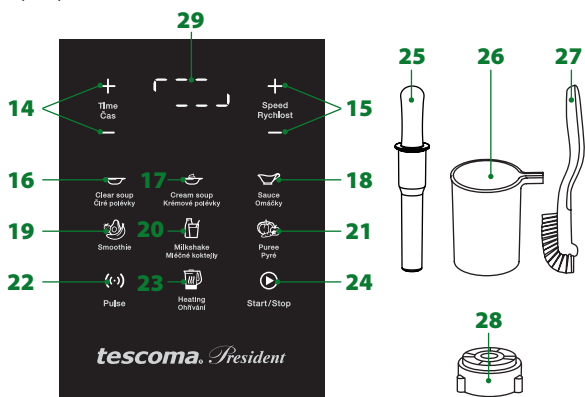
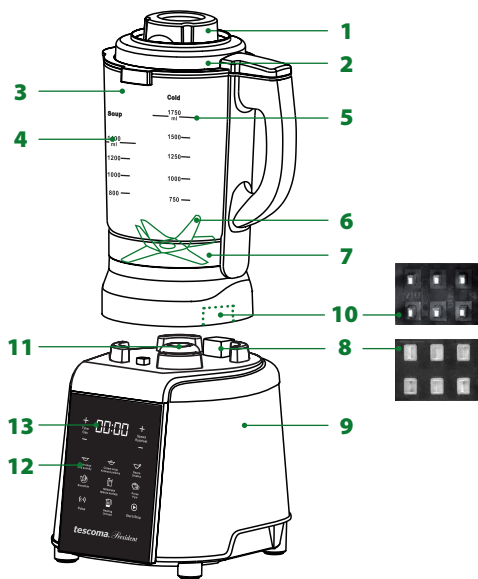
Frequenza: 50–60 Hz

Potenza di riscaldamento: 800–950 W

Max. potenza assorbita dal robot: 1500 W

Legenda

1. Tappo del foro di riempimento
2. Coperchio con foro di riempimento
3. Boccale graduato in vetro
4. Scala graduata per cibi caldi ("Soup")
5. Scala graduata per bevande fredde ("Cold")
6. Lame
7. Base di cottura
8. Ingresso spinotto
9. Base con cavo di alimentazione
10. Spina di alimentazione
11. Albero di trasmissione con inserto in gomma
12. Pannello di controllo
13. Display digitale
14. Impostazione manuale del tempo "Time" (+/-)
15. Impostazione manuale della velocità "Speed" (+/-)
16. Programma "Clear soup" (Brodo)
17. Programma "Cream soup" (Zuppa)
18. Programma "Sauce" (Salsa)
19. Programma "Smoothie"
20. Programma "Milkshake"
21. Programma "Puree" (Purea)
22. Funzione pulse "Pulse"
23. Programma "Heating" (Riscaldamento)
24. "Start/Stop"
25. Pressa
26. Misurino
27. Spazzola per la pulizia
28. Inserto in gomma di ricambio per l'albero di trasmissione
29. Indicatore di riscaldamento



Prima del primo utilizzo

Togliere l'imballo, smontare e pulire l'apparecchio (vedere il capitolo Pulizia). Posizionare la base su una superficie piana lontano dal piano cottura e da altri elettrodomestici, prevedendo una distanza minima di 30 cm. Collegare la spina all'alimentazione elettrica 230 V.

Avviso importante

Non utilizzare mai il robot senza ingredienti e liquidi all'interno (la quantità minima è di 200 ml).

Tagliare gli ingredienti in pezzi da 2 x 2 cm prima di inserirli nel boccale.

Utilizzare la scala graduata **"Soup"** per riempire il boccale per i programmi **"Clear soup, Cream soup, Sauce e Puree"**, ovvero min. 800 e max. 1400 ml.

Utilizzare la scala graduata **"Cold"** per riempire il boccale per programmi **"Smoothie e Milkshake"**, ovvero min. 750 e max. 1750 ml.

Non sollevare mai il boccale dalla base quando il robot è in funzione.

Non utilizzare l'apparecchio per macinare la carne o per tritare il ghiaccio – rischio di danni alle lame in acciaio inox!

Non utilizzare il boccale in vetro nel forno a microonde.

PER ARRESTARE IMMEDIATAMENTE L'APPARECCHIO DURANTE L'ESECUZIONE DI QUALUNQUE PROGRAMMA, PREMERE "START/STOP"; IL PROGRAMMA SI ARRESTA IMMEDIATAMENTE.

Riempimento (vedere l'allegato alla brochure)

Inserire nel boccale gli ingredienti solidi tagliati a pezzi e i liquidi **(1)**.

Accensione

Posizionare il boccale riempito sulla base e applicare il coperchio in modo che le rispettive impugnature siano allineate **(2)**. Il tasto **"Start/Stop"** si accende e ---- inizia a lampeggiare sul display **(3)**. Premere **"Start/Stop"** sul pannello di controllo; il display visualizzerà il tempo **00:00** – il robot è pronto per l'uso **(4)**.

Utilizzare l'apparecchio con i programmi

Programma **"Clear soup"** (5)

Per preparare il brodo di verdura o di carne, premere **"Clear soup"** sul pannello di controllo; sul display apparirà il tempo di cottura in minuti, **45:00**. Premere il tasto **"Start/Stop"**; il robot avvierà il conto alla rovescia del timer per la preparazione della minestra. Un segnale acustico intermittente si attiverà al termine del programma, il display visualizzerà il tempo **00:00** e il programma si arresterà automaticamente (valido per tutti i programmi).

Sollevare il boccale dalla base, ruotare leggermente il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo dal boccale.

***Avvertenza:** Prestare la massima attenzione nel togliere il coperchio e versare – il cibo è molto caldo.*

Programma **"Cream soup"** (6)

Per preparare zuppe e creme, premere **"Cream soup"** sul pannello di controllo; sul display apparirà il tempo di cottura in minuti, **24:00**. Premere il tasto **"Start/Stop"**; l'indicatore di riscaldamento apparirà sul display (linee intermittenti si accenderanno continuamente sul display) e il robot porterà a ebollizione gli ingredienti. Il tempo di cottura in minuti, **24:00**, apparirà successivamente sul display, il robot inizierà il conto alla rovescia e frullerà gli ingredienti a intermittenza fino ad ottenere una zuppa cremosa.

Programma **"Sauce"** (7)

Per la preparazione di salse, premere **"Sauce"** sul pannello di controllo; il tempo di cottura in minuti, **15:00**, apparirà sul display. Premere il tasto **"Start/Stop"**; l'indicatore di riscaldamento apparirà sul display (linee intermittenti si accenderanno continuamente sul display) e il robot porterà a ebollizione gli ingredienti. Il tempo di cottura in minuti, **15:00**, apparirà successivamente sul display, il robot inizierà il conto alla rovescia e frullerà gli ingredienti fino alla cottura della salsa.

Programma **"Puree"** (8)

Per preparare purea di frutta e verdura cotte, premere **"Puree"** sul pannello di controllo; sul display apparirà il tempo di cottura in minuti, **11:00**. Premere il tasto **"Start/Stop"**; l'indicatore di riscaldamento apparirà sul display (linee intermittenti si accenderanno continuamente sul display) e il robot porterà a ebollizione gli ingredienti. Il tempo di cottura in minuti, **11:00**, apparirà successivamente sul display, il robot inizierà il conto alla rovescia e frullerà gli ingredienti fino alla cottura della purea.

Programma “Smoothie” (9)

Per preparare le bevande a base di frutta e verdura, premere “Smoothie” sul pannello di controllo; sul display appariranno il tempo di miscelazione in minuti, **2:00** e la velocità, 8. Premere il tasto “Start/Stop”; il robot inizierà a frullare lo smoothie.

Programma “Milkshake” (10)

Per preparare le bevande a base di latte, premere “Milkshake” sul pannello di controllo; sul display appariranno il tempo di miscelazione in minuti, **01:10** e la velocità, 8. Premere il tasto “Start/Stop”; il robot inizierà a frullare.

Programma “Heating”

Utilizzare il programma di “Heating” per riscaldare e mantenere gli alimenti a una temperatura impostata per 60 minuti, o per portarli alla temperatura di servizio.

A. Riscaldare e mantenere una temperatura impostata (11)

Premere “Heating” sul pannello di controllo; la temperatura di **60 °C** apparirà sul display. Impostare la temperatura desiderata di 70, 80, 90 o 100 °C premendo ripetutamente il tasto “Heating”. Il robot riscalderà gli alimenti e li manterrà alla temperatura impostata per 60 minuti, mescolando a intermittenza, quindi il programma terminerà automaticamente.

B. Riscaldare alla temperatura di servizio (12)

Tenere premuto il tasto “Heating” sul pannello di controllo per circa 2 secondi; la temperatura di **55 °C** apparirà sul display. Il robot riscalderà il cibo e lo manterrà alla temperatura di servizio, mescolando, per 6 ore, quindi il programma terminerà automaticamente.

***Avvertenza:** Non utilizzare il programma “Heating” per le minestre, per evitare che gli altri ingredienti vengano frullati insieme al brodo. Per riscaldare pietanze addensate con farina, amido, pangrattato, pane ecc. alla temperatura di servizio (55 °C), utilizzare sempre solo il programma di B. Riscaldare alla temperatura di servizio.*

Controllare le preparazioni con un programma in esecuzione

Per controllare le pietanze mentre un programma è in funzione, rimuovere il coperchio dal boccale, controllare e applicarlo nuovamente entro 50 secondi, quindi premere “Start/Stop”; il programma interrotto riprenderà automaticamente e completerà la cottura.

PER ARRESTARE IMMEDIATAMENTE L'APPARECCHIO DURANTE L'ESECUZIONE DI QUALUNQUE PROGRAMMA, PREMERE “START/STOP”; IL PROGRAMMA SI ARRESTA IMMEDIATAMENTE (13).

Utilizzare l'apparecchio senza programmi (funzionamento manuale)

Per preparare altri cibi e bevande a base di frutta e verdura, utilizzare l'apparecchio senza programmi, attivandolo manualmente.

Impostare manualmente il tempo e la velocità di miscelazione

Inserire i liquidi e gli ingredienti tagliati a pezzi nel boccale fino al segno 1750 ml. Premere “Start/Stop” sul pannello di controllo; il display visualizzerà il tempo **00:00** – il robot è pronto per l'uso. Impostare il tempo tra 00:05 e 6:00 minuti premendo e tenendo premuto “Time” +/- (14). Impostare la velocità tra 1 e 8 premendo ripetutamente “Speed” +/- (15). Premere il tasto “Start/Stop”; il robot inizierà a frullare, si udirà un segnale acustico intermittente al termine del tempo indicato e il programma si arresterà.

Funzione pulse (16)

Per preparare bevande o alimenti per bambini con un alto contenuto di ingredienti solidi o cremosi (ad es. tuberi, zucca, noci, yogurt, gelato, ecc.), è possibile utilizzare la funzione pulse aggiungendo gradualmente gli ingredienti. Inserire i liquidi e gli ingredienti tagliati a pezzi nel boccale fino al segno 1000 ml. Tenere premuto il tasto “Pulse” sul pannello di controllo; il robot inizierà a frullare. Premere ripetutamente e rilasciare il tasto “Pulse” fino a quando il composto non avrà raggiunto la consistenza desiderata.

***Avvertenza:** Non utilizzare la funzione “Pulse” se uno qualsiasi dei programmi è in esecuzione.*

Aggiungere gradualmente i liquidi e gli ingredienti solidi in modalità pulse

Rilasciare il tasto "Pulse" durante la miscelazione e attendere fino all'arresto. Rimuovere la chiusura del foro di riempimento dal coperchio ruotandolo leggermente e aggiungere liquidi e ingredienti tagliati a pezzi nel boccale attraverso il foro. Applicare il tappo del foro di riempimento e continuare a frullare in modalità pulse.

Misurino con beccuccio

Utilizzare il misurino con beccuccio per dosare accuratamente gli ingredienti e aggiungerli facilmente attraverso il foro di riempimento nel coperchio.

Pressa (17)

Se, durante l'esecuzione di un programma o in modalità manuale, si dovesse formare un grumo di ingredienti nel boccale, utilizzare la pressa. Non arrestare il robot, rimuovere il tappo dal coperchio, inserire la pressa nel foro di riempimento e smuovere gli ingredienti non frullati.

Avviso importante

Non utilizzare la funzione frullatore per più di 6 minuti consecutivi! Se l'apparecchio si arresta a causa del surriscaldamento, scollegarlo dalla rete, non utilizzarlo per 20 minuti, quindi ricollegarlo e continuare la miscelazione. Se le lame si bloccano durante l'uso, scollegare il cavo di alimentazione dalla rete, sollevare il boccale, rimuovere l'ingrediente che ha causato l'arresto e continuare a utilizzare l'apparecchio dopo aver lasciato raffreddare il motore.

Pulizia rapida

Per la rimozione rapida di residui di ingredienti sul fondo del boccale e sotto le lame, riempire il boccale con acqua pulita e poche gocce di detersivo fino a circa la metà della capacità. Posizionare il coperchio sul boccale e premere e rilasciare ripetutamente il tasto "Pulse". Quindi svuotare il boccale dall'acqua e detersivo e risciacquare bene.

Pulizia (18)

Scollegare il robot dalla rete di alimentazione e smontarlo prima della pulizia. Sollevare il boccale dalla base, ruotare leggermente il coperchio, rimuoverlo dal boccale e togliere il tappo di chiusura del foro di riempimento.

Boccale in vetro

Pulire l'interno del boccale in vetro e le lame utilizzando la spazzola in dotazione. Risciacquare il boccale pulito e lasciarlo asciugare; pulire l'esterno del boccale con un panno inumidito, sciacquarlo sotto acqua corrente se necessario e asciugare; non lavare in lavastoviglie. **Avvertenza:** *Essendo saldamente attaccate al fondo del vaso, le lame in acciaio inox non possono essere rimosse; prestare la massima attenzione durante la pulizia – le lame sono estremamente affilate!*

Base del robot per zuppe e creme

Se necessario, pulire la base del robot con un panno asciutto o inumidito. Non lavare sotto acqua corrente né in lavastoviglie. **Avvertenza:** *Quando si lavano il boccale e la base, assicurarsi che i contatti non vengano bagnati. Qualora dovesse succedere, rimuovere l'acqua e lasciare i connettori ad asciugare completamente prima dell'uso.*

Coperchio, tappo di chiusura, pressa e pennello

Lavare sotto acqua corrente e lasciare asciugare. Non lavare in lavastoviglie.

Manutenzione

Se l'inserito in gomma dell'albero di trasmissione dovesse essere usurato o danneggiato, rimuoverlo utilizzando un oggetto adatto e sostituirlo con il ricambio in dotazione. In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il servizio clienti; per informazioni, consultare il sito www.tescoma.it.

Avvertenza

Il Robot per zuppe e creme PRESIDENT 1,75 l ha lame molto affilate, prodotte in acciaio inossidabile di alta qualità. Un utilizzo intensivo o inappropriato (con ingredienti troppo duri o troppo grandi) causa inevitabilmente un danno alle lame; tale danno non è contestabile.

Risoluzione dei problemi

Il robot è pronto per l'uso ma il simbolo ---- non appare sul display.

A. Il cavo di alimentazione non è collegato: collegare il cavo di alimentazione ad una presa 230 V.

B. Il coperchio del recipiente non è in posizione corretta: ruotare leggermente il coperchio in senso orario; la maniglia del coperchio e quella del boccale devono essere allineate.

Il simbolo ---- si accende sul display, ma è impossibile avviare un programma o la miscelazione manuale.

A. Avvio non corretto: premere sempre "Start/Stop" prima di selezionare un programma o la modalità manuale.

B. Il robot non si è resettato dopo essere stato scollegato e poi ricollegato alla rete di alimentazione: scollegare il cavo di alimentazione, attendere 3 minuti, ricollegare il cavo e avviare il robot.

Gli ingredienti nel boccale non vengono frullati in maniera omogenea.

A. Il cibo nel boccale deve essere pressato e smosso mentre si frulla: utilizzare la pressa.

B. Il liquido nel boccale non è sufficiente; togliere parte degli ingredienti solidi e aggiungere liquido.

Gli ingredienti si attaccano sul fondo del boccale durante la cottura.

A. È stato selezionato un programma errato: terminare il programma in esecuzione e selezionare quello corretto.

B. Il liquido nel boccale non è sufficiente; togliere parte degli ingredienti solidi e aggiungere liquido.

Sul display appare E1.

A. Le lame sono bloccate da pezzi troppo grossi di cibo: scollegare il cavo di alimentazione, rimuovere i pezzi troppo grossi, tagliarli in pezzi più piccoli, ricollegare il cavo di alimentazione e avviare il robot.

B. Dell'acqua è entrata in contatto con la base: scollegare il cavo di alimentazione, rimuovere l'acqua, lasciare asciugare il connettore, ricollegare il cavo di alimentazione e avviare il robot.

Sul display appare E2 o E3.

A. Il robot è stato avviato senza liquidi e ingredienti all'interno: scollegare il cavo di alimentazione, attendere per 20 minuti, ricollegare il cavo di alimentazione e avviare il robot.

B. Il boccale è stato rimosso dalla base mentre il robot era in funzione: scollegare il cavo di alimentazione, attendere per un po', ricollegare il cavo di alimentazione e avviare il robot.

C. Dell'acqua è entrata in contatto con la base o con il boccale in vetro: scollegare il cavo di alimentazione, rimuovere l'acqua, lasciare asciugare il connettore, ricollegare il cavo di alimentazione e avviare il robot.

Sul display appare E4.

Dell'acqua è entrata in contatto con la base o con il boccale in vetro: scollegare il cavo di alimentazione, rimuovere l'acqua, lasciare asciugare il connettore, ricollegare il cavo di alimentazione e avviare il robot.

Avvertenza: Se E4 è ancora indicato sul display dopo che i connettori sono stati asciugati, sarà necessario portare il robot all'ASSISTENZA: recarsi presso il proprio rivenditore o un centro di assistenza TESCOMA; per l'elenco, consultare il sito www.tescoma.it.

Ricette

Tagliare tutti gli ingredienti indicati nelle ricette a pezzi di dimensioni non superiori a 2 x 2 cm, inserirli nel boccale in vetro, aggiungere gli altri ingredienti, applicare il coperchio e avviare il programma corrispondente.

Programma "Clear soup" Brodo di pollo

Ingredienti: 400 g di pollo senza pelle, 700 ml di acqua, 20 g di sedano, 15 g di burro, 100 g di porro, 80 g di carote, 20 g di prezzemolo da radice, 4 grani di pepe, 4 grani di pimento, 2 foglie di alloro, sale e pepe q.b.

Consiglio utile: Per rendere la minestra più sostanziosa, aggiungere un uovo leggermente sbattuto nel boccale 2 minuti prima del termine del programma. Per esaltare il gusto, è possibile aggiungere un cucchiaino di brodo granulare di verdure prima di iniziare il programma.

Brodo vegetale

Ingredienti: 450 g di verdure fresche o congelate, 750 ml di acqua, 15 g di burro, 2 spicchi d'aglio tritato, 1 cucchiaino di maggiorana, sale e pepe q.b.

Consiglio utile: Servire il brodo di verdura con crostini di pane bianco. Per esaltare il gusto, è possibile aggiungere un cucchiaio di brodo granulato di verdure prima di iniziare il programma.

Le seguenti ricette possono essere utilizzate per preparare la zuppa di verza e il gulasch con il programma "Clear soup".

Crauti e salsiccia

Ingredienti: 130 g di salsiccia affumicata, 700 ml di brodo di carne, 200 g di crauti, 150 g di patate, 50 g di lardo sciolto, 1 grossa cipolla, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di paprika dolce, 2 cucchiaini di zucchero, ½ cucchiaino di semi di cumino schiacciati, 1 pizzico di peperoncino, 1 punta di pimento, sale, pepe e aceto a piacere

Consiglio utile: La ricetta dei crauti con salsiccia non richiede l'uso di farina ed è senza glutine.

Gulasch di maiale

Ingredienti: 350 g di spalla di maiale, 650 ml di brodo di manzo, 2 cipolle grandi, 100 g di patate, 30 g di burro, 2 spicchi d'aglio tritato, 4 cucchiaini di paprika dolce, 3 foglie di alloro, 2 cucchiaini di sale, pepe, peperoncino in polvere, pimento, semi di cumino e maggiorana q.b.

Consiglio utile: La ricetta del gulasch non richiede l'uso di farina ed è senza glutine.

Programma "Cream soup"

Crema di funghi

Ingredienti: 400 g di funghi champignon puliti, 650 ml di brodo vegetale o di carne o acqua, 100 g di patate pelate, 40 g di carote, 40 g di sedano, 20 g di prezzemolo, 10 g di burro, 1 cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di noce moscata e 1 pizzico di pepe

Consiglio utile: Servire la crema di funghi guarnita con scaglie di Parmigiano.

Crema di zucca

Ingredienti: 600 g di polpa di zucca (Red Kuri, butternut, Musquée) pulita, 500 ml di brodo vegetale o di carne o acqua, 125 ml di panna 33 % (aggiungere nel boccale 5 minuti prima della fine del programma), 1 cipolla grande, 70 g di carote, 40 g di prezzemolo da radice, 40 g di patate pelate, 30 g di sedano, 30 g di burro, 2 cm di zenzero sbucciato, 1 spicchio d'aglio, 3 cucchiaini di salsa di soia, il succo di mezzo lime, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 2 cucchiaini di senape di Digione, 1 cucchiaino di noce moscata, ½ cucchiaino di semi di cumino schiacciati, 1 pizzico di peperoncino in polvere, sale e pepe q.b.

Consiglio utile: Servire la crema di zucca guarnita con un cucchiaio di panna acida e foglie di basilico. La ricetta è adatta anche ad una dieta priva di glutine.

Programma "Sauce"

Salsa per arrosto di manzo, ricetta tradizionale Ceca

Ingredienti: 320 ml conserva di verdure (carote, sedano, prezzemolo da radice), 300 ml di brodo o acqua, 250 ml di panna 33 % (amalgamare alla panna 4 cucchiaini di farina e aggiungere nel boccale circa 5 minuti prima della fine del programma), 30 g di sedano, 30 g di prezzemolo, 1 carota grande, 1 cipolla, 10 g di burro, 1 cucchiaio di succo di limone, 3 cucchiaini di zucchero, 1 pizzico di sale

Avvertenza: Al termine del programma, aggiungere nel boccale del liquido di cottura dell'arrosto di manzo e frullare la salsa utilizzando la funzione "Pulse".

Salsa al pomodoro

Ingredienti: 500 ml di brodo di manzo, 4 pomodori grandi scottati, 115 g di passata di pomodoro, 125 g di panna 33 % (amalgamare alla panna 3 cucchiaini di farina e aggiungere nel boccale circa 5 minuti prima del termine del programma), 1 cipolla, il succo di mezzo limone, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaino di paprika dolce, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1 foglia d'alloro, 1 pizzico di pimento, 1 pizzico di pepe macinato, 1 pizzico di timo e chiodi di garofano tritati, zucchero e sale q.b.

Avvertenza: Al termine del programma, aggiungere nel boccale un po' di liquido di cottura dell'arrosto di manzo e frullare la salsa utilizzando la funzione "Pulse".

Programma “Puree”

Purea di verdure

Ingredienti: 400 g di verdure fresche o surgelate, 150 ml di acqua, 50 ml di panna 33 %, ½ cucchiaino di semi di cumino schiacciati, sale e pepe a q.b.

Consiglio utile: Servire la purea di verdure come contorno insieme a cipolle fritte.

Purea di mele cotte

Ingredienti: 450 g di mele sbucciate e private del torsolo, 150 ml di acqua, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di cannella

Consiglio utile: Versare la purea preparata con il robot nei barattoli per conserve TESCOOMA quando è ancora calda, lasciare raffreddare e conservare in frigorifero fino a 30 giorni.

Purea di pomodori

Ingredienti: 500 g di pomodori pelati scottati, 50 ml di acqua, 1 piccola mela, 1 cipolla piccola, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di zucchero, sale e pepe q.b., qualche foglia di basilico fresco o origano

Consiglio utile: La purea di pomodori preparata con il robot è ideale per condire pizza, pasta, ecc.

Programma “Smoothie”

Smoothie ai frutti di bosco

Ingredienti: 150 g di misto di lamponi, more e ciliegie, 150 g di mirtilli, 1 kiwi sbucciato e tagliato a pezzetti, 550 ml d'acqua

Smoothie di banana e mirtilli

Ingredienti: 5 banane, 200 g di mirtilli, 450 ml di latte, 2 cucchiaini di miele

Smoothie al mango

Ingredienti: 700 g di mango, 300 ml di yogurt bianco, 400 ml di latte freddo di frigo, 1 goccia di estratto di vaniglia, 1 pizzico di sale

Smoothie al pomodoro e carota

Ingredienti: 500 g di pomodori, 150 g di carote, 150 g di gambi di sedano, 350 ml di succo di mela, salsa piccante a piacere

Smoothie di mela e cetriolo

Ingredienti: 450 g di mele, 250 g di cetriolo fresco, 550 ml di succo di mela, noce moscata e cannella a piacere

Smoothie alla banana e barbabietola

Ingredienti: 3 banane, 300 g di barbabietola, 150 g di yogurt bianco, 450 ml di succo di mela, 1 pezzettino di zenzero fresco grattugiato, semi di chia ammollati

Programma “Milkshake”

Frappé alla fragola

Ingredienti: 250 g di fragole, 550 ml di latte di soia, 3 banane, 60 g di fiocchi d'avena, 5 cucchiaini di miele

Frappé alla banana

Ingredienti: 250 g di gelato alla vaniglia, 5 banane, 700 ml di latte

Frappé al cioccolato

Ingredienti: 500 g di gelato al cioccolato, 450 ml di latte, 21 g di caffè solubile, 2 cucchiaini di miele

Frappé alla pesca

Ingredienti: 700 g di pesche, 250 g di gelato alla vaniglia, 300 ml di latte

Instrucciones de uso

Instrucciones de seguridad

Estudiar cuidadosamente estas instrucciones de uso antes del primer uso. El aparato está diseñado para uso doméstico; no utilizar para fines comerciales y al aire libre.

¡ADVERTENCIA! *El aparato no puede ser utilizado por niños sin supervisión; no está diseñado como un juguete para los niños. Las personas con problemas médicos y las personas que no estén familiarizadas con el uso del aparato, pueden utilizarlo únicamente si reciben instrucciones y supervisión.*

Utilizar siempre el aparato sobre una superficie de trabajo plana, estable y limpia, fuera del alcance de otros electrodomésticos, con una distancia mínima de 30 cm. No utilizar la máquina de sopa cerca de una cocina.

Suministro de corriente eléctrica de 230 V, 50/60 Hz. Por razones de seguridad, un cable de corriente dañado debe sustituirse en un centro de servicio autorizado. El cable de alimentación no debe tocar ningún borde afilado o esquinas ni superficies con temperatura alta. Sostener el enchufe en lugar de tirar del cable al desconectar el cable de alimentación de la red. Si el cable de alimentación o el enchufe está dañado, o están limitados de alguna manera en su funcionamiento, dejar de utilizar la máquina para sopa.

No sumergir el aparato en agua u otro líquido. Por razones de seguridad, no desmontar ni reparar el aparato usted mismo; en caso de cualquier fallo, ponerse en contacto con un centro de servicio o centro de distribución TESCOMA. Para una lista de estos centros, visitar www.tescoma.es.

AVISO IMPORTANTE

¡No dejar el aparato mezclando durante más de 6 minutos de una sola vez! Si el aparato se detiene debido a un sobrecalentamiento, desconectarlo de la red, no utilizarlo durante 20 minutos y después conectar de nuevo y continuar mezclando. Si las cuchillas se atascan durante el proceso de mezcla, desconectar el cable de alimentación de la red, retirar la jarra, retirar los alimentos que causaron que las cuchillas se pararan y continuar utilizando el aparato después de que el motor se enfríe.

El aparato tiene una protección contra sobrecalentamiento incorporada. La protección para desconexión automática se activa si el producto se utiliza de una manera no estándar o si el motor está sobrecargado. Si el aparato no se enciende incluso 30 minutos después de activarse la protección para desconexión automática, llevarlo a un centro de servicio TESCOMA para su reparación.

AVISO: *Para evitar riesgos debido al reseteo involuntario del corte térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo.*

No utilizar el aparato si la jarra está vacía; procesar todos los alimentos y bebidas sólo después de agregar la cantidad necesaria de líquidos.

Ser muy cuidadoso al verter un líquido caliente de la máquina para sopa ya que puede salir del aparato en forma de vapor. No llenar demasiado la jarra, utilizar siempre el aparato con la tapa puesta.

Las cuchillas de acero inoxidable están muy afiladas – ser muy cuidadoso al vaciar y al limpiar la jarra. No utilizar la máquina para sopa si las cuchillas están dañadas.

Evitar el contacto con las partes móviles del aparato, mantener las manos, los utensilios y otros objetos fuera de la jarra cuando se ejecuta un programa o el producto está en funcionamiento (excepto el empujador incluido el cual se coloca en la jarra del aparato en funcionamiento a través de la abertura en la tapa).

No mover el aparato en funcionamiento y no tocar nunca las partes móviles. No colgar el cable de alimentación sobre un objeto afilado o en movimiento.

Evitar que el agua se derrame en los conectores del aparato para evitar daños.

Utilizar exclusivamente accesorios originales.

Apagar el aparato y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente si el aparato ha estado desatendido y antes de montar, desmontar y limpiar el aparato o antes de manipular las partes móviles cuando están en uso.

AVISO: El fondo de cocción integrado en la jarra emite un calor residual incluso después de apagar el aparato.

Desconectar el aparato de la corriente después de su uso y limpiar todas las partes que entran en contacto con alimentos.

El aparato cumple las normas de seguridad aplicables. El cable de corriente se puede reparar o reemplazar sólo por centros de servicio autorizados; datos de contacto disponibles en www.tescoma.es. Reparaciones incorrectas o realizadas por inexpertos no pueden ser reclamadas.

Parámetros técnicos

Volumen de la jarra de vidrio: 1750 ml

Voltaje: 220–240 V ~

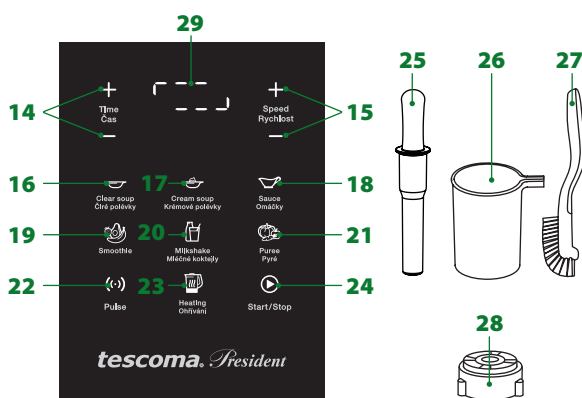
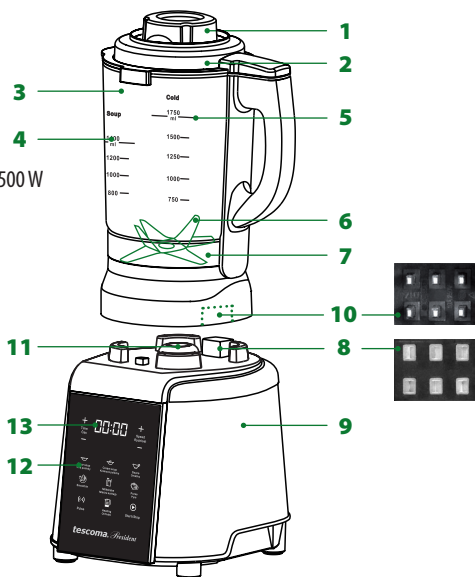
Frecuencia: 50–60 Hz

Potencia de calor: 800–950 W

Potencia máxima de entrada de la máquina sopa: 1500 W

Descripción

- 1 Cierre de la boca de llenado
2. Tapa con orificio de llenado
3. Jarra de vidrio con escala
4. Escala para comida caliente ("Soup")
5. Escala para bebidas frías ("Cold")
6. Cuchillas
7. Fondo de cocción
8. Toma de conexión
9. Base con cable de alimentación
10. Enchufe del conector
11. Eje impulsor con goma introducida
12. Panel de control
13. Pantalla digital
14. Ajuste manual de tiempo "Time" (+/-)
15. Ajuste manual de velocidad "Speed" (+/-)
16. Programa "Clear soup" (Sopa clara)
17. Programa "Cream soup" (Sopa cremosa)
18. Programa "Sauce" (Salsa)
19. Programa "Smoothie"
20. Programa "Milkshake" (Batido)
21. Programa "Puree" (Puré)
22. Función de pulso para mezclar "Pulse"
23. Programa "Heating" (Calentar)
24. "Start/Stop"
25. Empujador
26. Recipiente con escala
27. Cepillo de limpieza
28. Repuesto de goma del eje impulsor
29. Indicador de calentamiento



Antes del primer uso

Desenvolver, desmontar y limpiar el aparato (véase Limpieza). Colocar la base sobre una superficie plana lejos de otros aparatos, con una distancia mínima de 30 cm. Conectar el cable con el enchufe a la corriente a 230 V.

Aviso importante

No utilizar nunca la máquina para sopa sin alimentos y sin líquidos en su interior (el mínimo es de 200 ml).

Cortar los alimentos en pedazos de 2 x 2 cm máximo antes de colocar en la máquina para sopa.

Utilizar la escala **“Soup”** para llenar la máquina para sopa en los programas **“Clear soup, Cream soup, Sauce y Puree”**, es decir, mínimo 800 ml/max. 1400 ml.

Utilizar la escala **“Cold”** para llenar la máquina para sopa en los programas de **“Smoothie y Milkshake”**, es decir, mínimo 750 ml/max. 1750 ml.

No levantar nunca la jarra de la base cuando se ejecuta un programa ni durante la función manual o de pulso para mezclar.

¡No utilizar el aparato para picar carne ni hielo picado – riesgo de daños en las cuchillas de acero inoxidable!

No utilizar el recipiente de vidrio en un horno de microondas.

PARA DETENER INMEDIATAMENTE EL APARATO EN CUALQUIER PROGRAMA, PULSAR “START/STOP”; EL PROGRAMA SE DETENDRÁ INMEDIATAMENTE.

Llenado (ver el recuadro en el folleto)

Colocar los alimentos cortados y los líquidos en la jarra **(1)**.

Encendido

Colocar la jarra llena sobre la base y poner la tapa de forma que el mango de la tapa y el mango de la jarra estén alineados **(2)**.

“Start/Stop” se encenderá y ---- comenzará a parpadear en la pantalla **(3)**. Pulsar **“Start/Stop”** en el panel de control; la pantalla mostrará el tiempo **00:00** – la máquina para sopa está lista para ser utilizada **(4)**.

Utilizar el aparato con programas

Programa **“Clear soup”** (5)

Para preparar caldo de verduras y caldo de carne, pulsar **“Clear soup”** en el panel de control; el tiempo de cocción en minutos, **45:00**, aparecerá en la pantalla. Pulse **“Start/Stop”**; la máquina para sopa comenzará a contar el tiempo y cocinar una sopa clara. Una señal acústica intermitente se activará después de finalizado el programa, el tiempo **00:00** aparecerá en la pantalla y el programa finalizará automáticamente (válido para todos los programas). Levantar la jarra de la base, girar la tapa ligeramente hacia la izquierda y retirarla de la jarra.

Aviso: Ser muy cuidadoso al quitar la tapa y verter – la comida está caliente.

Programa **“Cream soup”** (6)

Para preparar caldo de verduras y sopas cremosas, pulsar **“Cream soup”** en el panel de control; el tiempo de cocción en minutos, **24:00**, aparecerá en la pantalla. Pulsar **“Start/Stop”**; el indicador de calentar aparecerá en la pantalla (líneas intermitentes aparecerán de forma continua en la pantalla) y la máquina para sopa llevará los alimentos a ebullición. Posteriormente el tiempo de cocción en minutos, **24:00**, aparecerá en la pantalla, la máquina para sopa comenzará a contar el tiempo y a mezclar de forma intermitentemente hasta que una sopa cremosa esté cocinada.

Programa **“Sauce”** (7)

Para preparar salsas, pulsar **“Sauce”** en el panel de control; el tiempo de cocción en minutos, **15:00**, aparecerá en la pantalla. Pulsar **“Start/Stop”**; el indicador de calentar aparecerá en la pantalla (líneas intermitentes aparecerán de forma continua en la pantalla) y la máquina para sopa llevará los alimentos a ebullición. Posteriormente el tiempo de cocción en minutos, **15:00**, aparecerá en la pantalla, la máquina para hacer sopa comenzará a contar el tiempo y a mezclar hasta que la salsa esté cocinada.

Programa **“Puree”** (8)

Para preparar purés, verduras hervidas y purés de frutas, pulsar **“Puree”** en el panel de control; el tiempo de cocción en minutos, **11:00**, aparecerá en la pantalla. Pulsar **“Start/Stop”**; el indicador de calentar aparecerá en la pantalla (líneas intermitentes aparecerán de forma continua en la pantalla) y la máquina para sopa llevará los alimentos a ebullición. Posteriormente el tiempo de cocción en minutos, **11:00**, aparecerá en la pantalla, la máquina para sopa comenzará a contar el tiempo y a mezclar hasta que la salsa esté cocinada.

Programa “Smoothie” (9)

Para preparar bebidas mezclando frutas y verduras, pulsar **“Smoothie”** en el panel de control; el tiempo de mezclado en minutos, **2:00** y la velocidad 8, aparecerá en la pantalla. Pulsar **“Start/Stop”**; el dispositivo comenzará a mezclar y preparará un smoothie.

Programa “Milkshake” (10)

Para preparar bebidas mezclando frutas y verduras, pulsar **“Milkshake”** en el panel de control; el tiempo de mezclado en minutos y segundos, **01:10** y la velocidad 8, aparecerá en la pantalla. Pulsar **“Start/Stop”**; el dispositivo comenzará a mezclar y preparará un batido.

Programa “Heating”

Utilizar el programa **“Heating”** para calentar y mantener una temperatura establecida durante 60 minutos o para calentar hasta la temperatura de servicio.

A. Calentar y mantener una temperatura establecida (11)

Pulsar **“Heating”** en el Panel de Control; la temperatura de **60 °C** aparecerá en la pantalla. Ajustar la temperatura necesaria de los alimentos a 70, 80, 90 o 100 °C pulsando repetidamente **“Heating”**. Pulsar **“Start/Stop”**; la máquina para sopa calentará el alimento y mantendrá la temperatura establecida por un período de 60 minutos mientras remueve de forma intermitente, después el programa se terminará automáticamente.

B. Calentar a una temperatura de servicio (12)

Pulsar y mantener aproximadamente 2 segundos **“Heating”** en el panel de control; la temperatura de **55 °C** aparecerá en la pantalla. La máquina para sopa calentará la comida y la mantendrá y mezclará a la temperatura de servicio durante 6 horas, después el programa finalizará automáticamente.

***Aviso:** No utilizar el programa de **“Heating”** para sopas claras para evitar la mezcla de los alimentos en el caldo. Para calentar alimentos espesados con harina, almidón, pan rallado, pan etc. a una temperatura de servicio (55 °C), utilizar siempre únicamente el B. Calentar a una temperatura de servicio.*

Control de alimentos con un programa de ejecución

Para comprobar los alimentos mientras se está ejecutando un programa, retirar la tapa de la jarra de vidrio, volver a colocar la tapa después de la comprobación dentro de 50 segundos y presionar **“Start/Stop”**; el programa interrumpido se restaurará automáticamente y completará el proceso de cocción.

PARA DETENER INMEDIATAMENTE LA MÁQUINA PARA SOPA EN CUALQUIER PROGRAMA, PULSAR “START/STOP”; EL PROGRAMA SE DETENDRÁ INMEDIATAMENTE (13).

Utilizar el aparato sin programas (operación manual)

Para preparar otras bebidas de verduras y frutas y otros alimentos, utilizar el aparato sin programas, operar manualmente.

Ajuste manual del tiempo y la velocidad de mezcla

Colocar líquidos y cortar los alimentos en la jarra de vidrio hasta la marca de 1750 ml. Pulsar **“Start/Stop”** en el panel de control; la pantalla mostrará el tiempo **00:00** en la pantalla. Ajustar **“Time”** entre 00:05 y 6:00 minutos manteniendo pulsado +/- **(14)**. Ajustar **“Speed”** pulsando repetidamente entre 1 y 8 pulsaciones +/- **(15)**. Pulse **“Start/Stop”**; la máquina para sopa comenzará a mezclar, se activará una señal acústica intermitente después de haber transcurrido el tiempo y el proceso de mezcla se detendrá.

Función de pulso para mezclar (16)

Para preparar bebidas o alimentos con un alto contenido de partes sólidas y gruesas como tubérculos, calabazas, nueces, yogur,

helado, etc., utilizar la función de pulso mientras se añaden ingredientes de forma gradual. Colocar líquidos y alimentos cortados en la jarra de vidrio hasta la marca de 1000 ml. Pulsar y mantener pulsado **"Pulse"** en el panel de control; la máquina para sopa comenzará a mezclar. Presionar y soltar repetidamente **"Pulse"** hasta que la mezcla quede con la consistencia deseada.

Aviso: No utilizar la función **"Pulse"** si se está ejecutando cualquiera de los programas.

Añadir ingredientes de forma gradual en la función de pulso

Soltar **"Pulse"** durante la función de pulso y esperar hasta que deje de mezclar. Retirar el cierre de la boca de llenado de la tapa girándola ligeramente y añadir líquidos y los alimentos cortados en la jarra a través del orificio. Ajustar el cierre de la tapa y continuar la mezcla con la función de pulso.

Recipiente con escala y con vertedor

Utilizar el recipiente con escala con vertedor para una medida precisa de alimentos y otros ingredientes y para añadirlos fácilmente a través del orificio de la tapa.

Empujador (17)

Si, durante la operación en un programa o en uso manual, se forma una capa de comida en la jarra que queda sin mezclar, utilizar el empujador. No detener la máquina para sopa, retirar el cierre de la tapa, insertar el empujador en el orificio de llenado y presionar el alimento no mezclado hacia abajo.

Aviso importante

¡No dejar la máquina para sopa mezclando durante más de 6 minutos de una sola vez! Si el aparato se detiene debido a un sobrecalentamiento durante el proceso de mezcla, desconectarlo de la red, no utilizarlo durante 20 minutos y después conectar de nuevo y continuar mezclando. Si las cuchillas se atascan durante el proceso de mezcla, desconectar el cable de alimentación de la red, retirar la jarra, retirar los alimentos que causaron que las cuchillas se pararan y continuar utilizando el aparato después de que el motor se enfríe.

Limpieza rápida

Para limpiar rápidamente cualquier trozo atascado dentro de la jarra y las cuchillas de corte, llenar la jarra con agua limpia con unas gotas de detergente hasta la mitad del volumen. Colocar la tapa con cierre en la jarra y pulsar y soltar repetidamente **"Pulse"**. Después verter el agua con detergente y enjuagar bien la jarra.

Limpieza (18)

Desconectar la máquina para sopa de la red y desmontar antes de limpiar. Levantar la jarra de la base, girar la tapa ligeramente, retirarla de la jarra y retirar el cierre del orificio de llenado.

Jarra de vidrio

Limpiar el interior de la jarra y los filos de las cuchillas con el cepillo incluido. Enjuagar bien la jarra limpia y dejarla secar; limpiar el exterior de la jarra con un paño húmedo si es necesario y secar; no lavar en lavavajillas. **Aviso:** Como las cuchillas de acero inoxidable están firmemente unidas a la parte inferior de la jarra, no se pueden quitar; ser muy cuidadoso durante la limpieza – ¡los filos de las cuchillas están extra afilados!

Base de la máquina para sopa

Si es necesario, limpiar la base de la máquina para sopa con un paño seco o humedecido. No lavar bajo el grifo de agua corriente ni en el lavavajillas. **Aviso:** Asegurar que al lavar la jarra de vidrio y la base el agua no entra en los conectores. Si esto sucede, retirar el agua y dejar secar los conectores por completo antes de usar.

Tapa, cierre de la tapa, empujador y cepillo

Limpiar con agua corriente y dejar secar. No apto para lavavajillas.

Mantenimiento

Si la goma introducida en el eje impulsor se desgasta o se daña de un uso intenso, retirarla utilizando un objeto adecuado y poner

en su lugar un repuesto de la goma incluida con los accesorios del producto. No reparar un aparato defectuoso usted mismo; en caso de cualquier fallo contactar con su distribuidor TESCOMA o con un centro de servicio; para obtener datos de contacto, consultar www.tescoma.es.

Aviso

La máquina para sopas y cremas PRESIDENT 1,75 l viene con unas cuchillas especialmente afiladas fabricadas de acero inoxidable de alta calidad. Un uso intenso o inadecuado (con ingredientes demasiado duros o demasiado grandes) inevitablemente hace que las cuchillas pierdan el filo, lo cual no puede ser reclamado.

Solución de problemas

La máquina para sopa está lista para utilizar pero el ---- símbolo no se ha iluminado en la pantalla.

- A. El cable de alimentación no está conectado: conectar el cable de alimentación a una toma de 230 V.
- B. La tapa de la jarra no está ajustada correctamente: girar ligeramente la tapa hacia la derecha; el mango de la tapa y el mango de la jarra deben estar alineados.

El ---- símbolo se enciende en la pantalla pero es imposible iniciar un programa, función de pulso o manual de mezcla.

- A. Inicio incorrecto: pulsar siempre “Start/Stop” antes de seleccionar un programa o el modo manual.
- B. La máquina para sopa se restableció después de ser desconectada y conectada otra vez a la red: desconectar el cable de alimentación, esperar 3 minutos, conectar el cable de alimentación y encender la máquina para sopa.

Es imposible mezclar todos los alimentos de forma uniforme en la jarra.

- A. La comida en la jarra debe presionarse mientras mezcla: utilizar el empujador.
- B. No hay suficiente líquido en la jarra: retirar algunos alimentos sin mezclar y añadir líquidos.

La comida se pega en el fondo de la jarra cuando se cocinan.

- A. Programa seleccionado incorrecto: terminar el programa en curso y seleccionar el correcto.
- B. No hay suficiente líquido en la jarra: pausar el programa, retirar algunos alimentos sin mezclar y añadir líquidos.

E1 ha aparecido en la pantalla.

- A. Las cuchillas de corte están bloqueadas por trozos demasiado grandes de comida: desconectar el cable de alimentación, retirar los trozos grandes de alimentos, cortarlos en trozos más pequeños, conectar el cable de alimentación y encender la máquina para sopa.
- B. Ha entrado agua en la superficie de contacto de la base: desconectar el cable de alimentación, retirar el agua, dejar secar el conector, conectar el cable de alimentación y encender la máquina para sopa.

E2 o E3 ha aparecido en la pantalla.

- A. La máquina para sopa se encendió sin líquidos y sin alimentos en su interior: Desconectar el cable de alimentación, esperar 20 minutos, conectar el cable de alimentación y encender la máquina para sopa.
- B. La jarra se retiró de la base de la máquina para sopa funcionando: desconectar el cable de alimentación, esperar un poco, conectar el cable de alimentación y encender la máquina para sopa.
- C. Ha entrado agua en los conectores de la base o en la jarra de vidrio: desconectar el cable de alimentación, retirar el agua, dejar secar los conectores, conectar el cable de alimentación y encender la máquina para sopa.

E4 ha aparecido en la pantalla.

Ha entrado agua en los conectores de la base o en la jarra de vidrio: desconectar el cable de alimentación, retirar el agua, dejar secar los conectores, conectar el cable de alimentación y encender la máquina para sopa.

Aviso: Si E4 todavía se indica en la pantalla después de que los conectores se hayan secado, será necesario una REVISIÓN: llevar el aparato a su distribuidor o con un centro de servicio TESCOMA; para datos de contacto, consulte www.tescoma.es.

Recetas

Cortar todos los ingredientes indicados en las recetas en pedazos no superiores a 2 x 2 cm, colocar en la jarra de vidrio, añadir el resto de ingredientes, poner la tapa con cierre en la jarra e iniciar el programa correspondiente.

Programa “Clear soup”

Caldo de pollo

Ingredientes: 400 g de pollo sin piel, 700 ml de agua, 20 g de apio, 15 g de mantequilla, 100 g de puerro, 80 g de zanahoria, 20 g de perejil, 4 granos de pimienta, 4 bolas de pimienta de Jamaica, 2 hojas de laurel, sal y pimienta al gusto

Consejo útil: Si usted quiere hacer la sopa más espesa, añadir un huevo ligeramente batido a la jarra de vidrio 2 minutos antes de finalizar el programa. Para mejorar el sabor, añadir una cucharada de condimento vegetal antes de iniciar el programa.

Caldo de verduras

Ingredientes: 450 g de verduras congeladas o frescas, 750 ml de agua, 15 g de mantequilla, 2 dientes de ajo picado, 1 cucharadita de mejorana, sal y pimienta al gusto

Consejo útil: Servir el caldo de verduras con picatostes de pan blanco. Para mejorar el sabor, añadir una cucharada de condimento vegetal antes de iniciar el programa.

Pueden utilizarse las siguientes recetas para preparar sopa de repollo y sopa goulash en el programa “Clear soup”.

Sopa de col con salchicha

Ingredientes: 130 g de salchichas ahumadas, 700 ml de caldo de carne, 200 g chucrut, 150 g de patatas, 50 g de manteca, 1 cebolla grande, 2 dientes de ajo, 2 cucharaditas de pimentón dulce, 2 cucharaditas de azúcar, ½ cucharadita de comino machacado, una pizca de guindilla, la punta de un cuchillo de pimienta de Jamaica molida, sal, pimienta y vinagre al gusto

Consejo útil: La receta para la sopa de col con salchichas ahumadas no tiene harina y es sin gluten.

Sopa goulash de cerdo

Ingredientes: 350 g carne de lomo de cerdo, 650 ml de caldo de carne, 2 cebollas grandes, 100 g de patatas, 30 g de mantequilla, 2 dientes de ajo picado, 4 cucharaditas de pimentón dulce, 3 hojas de laurel, 2 cucharaditas de sal, y pimienta, chile en polvo, pimienta de Jamaica molida, comino y orégano al gusto

Consejo útil: La receta de sopa goulash no utiliza harina y es sin gluten.

Programa “Cream soup”

Sopa de crema de champiñón

Ingredientes: 400 g de champiñones limpios, 650 ml de caldo de carne o caldo de verduras o agua, 100 g patatas peladas, 40 g de zanahorias, 40 g de apio, 20 g de perejil, 10 g de mantequilla, 1 cucharadita de sal, ½ cucharadita nuez moscada y una pizca de pimienta

Consejo útil: Servir la crema de champiñón con virutas de parmesano.

Sopa de calabaza

Ingredientes: 600 g de pulpa de calabaza, pelada, 500 ml de caldo de carne o verduras o agua, 125 ml nata 33 % (añadir a la máquina para sopa unos 5 minutos antes del final del programa), 1 cebolla grande, 70 g de zanahoria, 40 g perejil, 40 g de patatas peladas, 30 g de apio, 30 g de mantequilla, 2 cm de jengibre pelado, 1 diente de ajo, 3 cucharaditas salsa de soja, el jugo de la mitad de un limón, 2 cucharaditas azúcar de caña, 2 cucharaditas de mostaza de Dijon, 1 cucharadita de nuez moscada, ½ cucharadita de comino machacado, una pizca de polvo de Chile, sal y pimienta al gusto

Consejo útil: Servir la sopa de calabaza con una cucharada de crema agria y hojas de albahaca. La receta también es apta para dietas sin gluten.

Programa “Sauce”

Tradicional crema checa para carne al horno

Ingredientes: 320 ml tubérculos en conserva (zanahoria, apio, perejil), 300 ml de caldo o agua, 250 ml nata 33 % (mezclar la nata con 4 cucharadas de harina y añadir a la máquina para sopa unos 5 minutos antes del final del programa), 30 g apio, 30 g de perejil, 1 zanahoria grande, 1 cebolla, 10 g de mantequilla, jugo de limón 1 cucharada, 3 cucharaditas de azúcar, una pizca pequeña de sal

Aviso: Cuando termina el programa, añadir grasa de carne de res a la jarra y mezclar la salsa usando la función “Pulse”.

Salsa de tomate

Ingredientes: 500 ml de caldo de carne, 4 tomates grandes escaldados, 115 g de puré de tomate, 125 ml de nata 33 % (mezcla la nata con 3 cucharadas de harina y añadir a la máquina para sopa 5 minutos antes del final del programa), 1 cebolla, zumo de medio limón, 1 cucharada vinagre, 1 cucharadita pimentón dulce, 1 cucharadita de canela, 1 hoja de laurel, una pizca de pimienta de Jamaica molida, una pizca de tomillo y clavos triturados, azúcar y la sal al gusto

Aviso: Cuando termina el programa, añadir grasa de carne de res a la jarra y mezclar la salsa usando la función "Pulse".

Programa "Puree"

Puré de verduras

Ingredientes: 400 g de verduras congeladas o frescas, 150 ml de agua, 50 ml de nata 33 %, ½ cucharadita machacado de comino, sal y pimienta al gusto

Consejo útil: Servir el puré de verdura como guarnición con cebolla frita por encima.

Puré de manzana

Ingredientes: 450 g de manzanas descorazonadas y peladas, 150 ml de agua, 1 cucharada azúcar, 1 cucharadita de canela

Consejo útil: Colocar el puré preparado en la máquina para sopas en tarros de conserva TESCOMA mientras todavía está caliente, dejar enfriar y guardar en la nevera hasta 30 días.

Puré de tomate

Ingredientes: 500 g de tomates pelados escaldados, 50 ml de agua, 1 manzana pequeña, 1 cebolla pequeña, 1 diente de ajo, 1 cucharada azúcar, sal y pimienta al gusto, unas cuantas hojas de albahaca fresca u orégano

Consejo útil: El puré de tomate preparado en la máquina para sopa es excelente para pizza, pasta, etc.

Programa "Smoothie"

Batido con frutas del bosque

Ingredientes: 150 g de mezcla de frambuesas, moras y cerezas, 150 g de arándanos, 1 kiwi, 550 ml de agua

Batido de plátano y arándanos

Ingredientes: 5 plátanos, 200 g de arándanos, 450 ml de leche, 2 cucharaditas de miel

Batido de mango

Ingredientes: 700 g de mango, 300 g de yogur blanco, 400 ml de leche fría, 1 gota de extracto de vainilla, una pizca de sal

Batido de tomate y zanahoria

Ingredientes: 500 g de tomates, 150 g de zanahoria, 150 g de tallos de apio, 350 ml de zumo de manzana, salsa picante al gusto

Batido de manzana y pepino

Ingredientes: 450 g de manzanas, 250 g de pepino fresco, 550 ml de zumo de manzana, nuez moscada y canela al gusto

Batido de plátano y remolacha

Ingredientes: 3 plátanos, 300 g de remolacha, 150 g de yogur blanco, 450 ml de zumo de manzana, 1 trozo de jengibre fresco entero o rallado, semillas de chia remojadas

Programa "Milkshake"

Batido de fresa

Ingredientes: 250 g de fresas, 550 ml de leche de soja, 3 plátanos, 60 g de avena, 5 cucharaditas de miel

Batido de plátano

Ingredientes: 250 g de helado de vainilla, 5 plátanos, 700 ml de leche

Batido de chocolate

Ingredientes: 500 g de helado de chocolate, 450 ml de leche, 21 g de cereales instantáneos, 2 cucharaditas de miel

Batido de melocotón

Ingredientes: 700 g de melocotones, 250 g de helado de vainilla, 300 ml de leche

pt Instruções de utilização

Instruções de segurança

Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização. O aparelho é destinado a uso doméstico. Não utilizar para fins comerciais e no exterior.

AVISO: *O aparelho não pode ser utilizado por crianças sem supervisão. Não é um brinquedo para crianças. Pessoas incapacitadas e pessoas não familiarizadas com o uso do aparelho podem usá-lo somente se receberem supervisão e instruções sobre a sua utilização.*

Utilizar o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e limpa, afastada de outros aparelhos de cozinha, com uma distância mínima de 30 cm. Não utilizar a máquina p/fazer de sopa perto de um fogão.

Ligar a uma tomada de 230 V, 50/60 Hz. Por razões de segurança, um cabo de alimentação danificado deve ser substituído num centro de assistência autorizado. O cabo de alimentação não deve tocar cantos e superfícies com uma temperatura alta. Ao desligar o cabo de alimentação da tomada, segurar na ficha e não puxar o cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou de alguma forma limitado no seu funcionamento, parar de utilizar a máquina p/sopas e batidos.

Não submergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Por razões de segurança, não desmontar e reparar o aparelho. Em caso de qualquer avaria, por favor contactar a TESCOMA ou um centro de serviço. Para obter uma lista de contactos, consultar **www.tescoma.pt**.

AVISO IMPORTANTE

Não deixar o aparelho na função misturar por mais de 6 minutos seguidos! Se o aparelho parar devido ao sobreaquecimento, desligue-o da corrente, não usar por 20 minutos, voltar a ligar novamente e continuar a mistura. Se as lâminas ficarem presas enquanto mistura, desligar o cabo de alimentação da tomada, levantar o jarro, retirar os alimentos que causaram a paragem das lâminas e continuar a usar o aparelho depois do motor arrefecer.

O aparelho tem proteção contra sobreaquecimento. A proteção de se desligar automaticamente é ativada se o aparelho for utilizado de forma inadequada ou se o motor estiver sobreaquecido. Se o aparelho não ligar depois de 30 minutos após a proteção ter sido ativada, levar o aparelho para um centro de serviço TESCOMA para reparação.

AVISO: *Para evitar o perigo, devido ao corte térmico, o aparelho não deve estar ligado à corrente através de um dispositivo de comutação externo.*

Não utilizar o aparelho com o jarro vazio. Processar todos os alimentos e bebidas somente depois de adicionar a quantidade necessária de líquidos.

Ter cuidado quando verter líquido quente no preparador de sopa, pois pode sair vapor do aparelho. Não encher em demasia o jarro. Usar sempre o aparelho com a tampa.

As lâminas de corte de aço inoxidável são muito afiadas – ter muito cuidado ao esvaziar e ao limpar o jarro. Não utilizar a máquina de sopa se as lâminas estiverem danificadas.

Evitar contato com as partes do aparelho que se movimentam, manter as mãos, utensílios e outros objetos fora do jarro quando um programa está a ser executado ou o aparelho está em funcionamento (exceto o copo medidor que pode ser colocado no jarro em funcionamento através da abertura da tampa).

Não mover o aparelho a funcionar e nunca tocar as partes móveis. Não suspender o cabo de alimentação em qualquer objeto cortante ou em movimento.

Evitar que água derrame sobre a parte elétrica do aparelho para evitar danos.

Utilizar exclusivamente os acessórios originais.

Desligar o aparelho e desligar o cabo de alimentação da tomada se o aparelho não estiver a ser utilizado e antes da montagem, desmontagem e limpeza do produto ou manuseio de peças que se movem quando estão em uso.

AVISO: O fundo p/cozedura integrado no interior do jarro de vidro emite um calor residual, mesmo depois do aparelho ter sido desligado.

Desligar o aparelho da tomada após o uso e limpar todas as peças que entram em contacto com os alimentos.

O electrodoméstico cumpre as normas de segurança aplicáveis. O cabo de alimentação pode ser reparado ou substituído apenas por centros de assistência autorizados. Os contactos estão disponível em www.tescoma.pt. Reparações incorretas não podem ser reclamadas.

Parâmetros técnicos

Volume do jarro de vidro: 1750 ml

Voltagem: 220–240 V ~

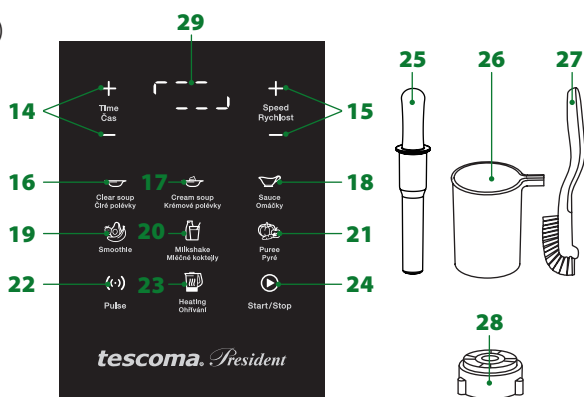
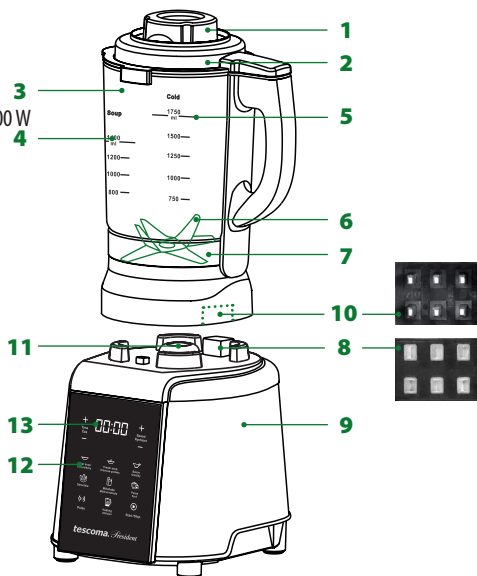
Frequência: 50–60 Hz

Potência de aquecimento: 800–950 W

Max. potência de entrada da máquina p/fazer sopa: 1500 W

Legenda

1. Copo da abertura da tampa
2. Tampa com abertura
3. Jarro de vidro com escalas
4. Escala para alimentos quentes ("Soup")
5. Escala para bebidas frias ("Cold")
6. Lâminas de corte
7. Fundo de cozedura
8. Terminal de ligação
9. Base com cabo e ficha
10. Ficha
11. Eixo de movimentação com borracha
12. Pannel de controle
13. Visor digital
14. Configuração manual do tempo "Time" (+/-)
15. Configuração de velocidade manual "Speed" (+/-)
16. Programa "Clear soup" (Sopa clara)
17. Programa "Cream soup" (Creme de legumes)
18. Programa "Sauce" (Molhos)
19. Programa "Smoothie"
20. Programa "Milkshake" (Batido)
21. Programa "Puree" (Purê)
22. Função de mistura Pulse "Pulse"
23. Programa de "Heating" (Aquecimento)
24. "Start/Stop" (Iniciar/Parar)
25. Prensa
26. Copo medidor
27. Escova de limpeza
28. Borracha de substituição para eixo de movimentação
29. Indicador de temperatura



Antes da primeira utilização

Desembrulhar, desmontar e limpar o aparelho (consultar Limpeza). Colocar a base numa superfície plana, afastada do fogão e de outros aparelhos, com uma distância mínima de 30 cm. Ligar o cabo com a ficha à tomada de 230 V.

Aviso importante

Nunca utilizar a máquina p/sopas e batidos sem alimentos e líquidos no interior (o mínimo são 200 ml).

Cortar alimentos em pedaços de 2 x 2 cm no máximo antes de os colocar no aparelho.

Usar a escala de “**Soup**” para encher a máquina p/sopas nos programas “**Clear soup, Cream soup, Sauce e puree**”, ou seja, min. 800 ml/máx. 1400 ml.

Usar a escala de “**Cold**” para encher a máquina p/sopas nos programas “**Smoothie e Milkshake**”, ou seja, min. 750 ml/máx. 1750 ml. Nunca levantar o jarro da base ao executar um programa e durante a mistura manual ou pulsar.

Não utilizar o aparelho para picar carne ou preparar gelo picado – risco de danos nas lâminas de aço inoxidável!

Não utilizar o jarro de vidro no microondas.

PARA PARAR IMEDIATAMENTE O APARELHO EM QUALQUER PROGRAMA, PRESSIONAR “START/STOP”. O PROGRAMA IRÁ PARAR IMEDIATAMENTE.

Encher (ver página central ilustrativa)

Colocar os alimentos cortados e os líquidos no jarro de vidro (1).

Ligar

Colocar o jarro cheio na base e colocar a tampa de forma a que a pega da tampa e a pega do jarro fiquem alinhadas (2).

O “**Start/Stop**” irá acender e ---- vai começar a piscar no visor (3). Pressionar “**Start/Stop**” no painel de controle. O tempo de 00:00 vai aparecer no visor – a máquina p/sopas está pronta para ser utilizada (4).

Utilizar o aparelho com os programas

Programa “Clear soup” (5)

Para preparar uma sopa clara de legumes e caldo de carne, pressionar “**Clear soup**” no painel de controle. O tempo de cozedura em minutos, 45:00, aparecerá no visor. Pressionar “**Start/Stop**”. A máquina p/sopas vai começar a contagem decrescente do tempo e cozinhar uma sopa clara. Um sinal sonoro intermitente será ativado depois que o programa terminar, o tempo de 00:00 aparecerá no visor e o programa terminará automaticamente (válido para todos os programas).

Levantar o jarro da base, ligeiramente virar a tampa para a esquerda e retirá-la do jarro.

Aviso: Ter muito cuidado quando retirar a tampa e verter, a sopa está quente.

Programa “Cream soup” (6)

Para preparar creme de legumes ou sopas cremosas, pressionar “**Cream soup**” no painel de controle. O tempo de cozedura em minutos, 24:00, aparecerá no visor. Pressionar “**Start/Stop**”. O indicador de aquecimento aparecerá no visor (as luzes intermitentes continuam a piscar no visor) e a máquina p/sopas leva os alimentos ao ponto de ferver. O tempo de cozedura em minutos, 24:00, aparecerá no visor, a máquina p/sopas vai começar a contagem decrescente do tempo e processar intermitentemente até a sopa cremosa estar cozinhada.

Programa “Sauce” (7)

Para preparar molhos, pressionar “**Sauce**” no painel de controle. O tempo de cozedura em minutos, 15:00, aparecerá no visor. Pressionar “**Start/Stop**”. O indicador de aquecimento aparecerá no visor (as luzes intermitentes continuam a piscar no visor) e a máquina p/sopas leva os alimentos ao ponto de ferver. O tempo de cozedura em minutos, 15:00, aparecerá no visor, a máquina p/sopas vai começar a contagem decrescente do tempo e processar até o molho estar cozinhado.

Programa “Puree” (8)

Para preparar purés de fruta e legumes cozidos, pressionar “**Puree**” no painel de controle. O tempo de cozedura em minutos, 11:00, aparecerá no visor. Pressionar “**Start/Stop**”. O indicador de aquecimento aparecerá no visor (as luzes intermitentes continuam a piscar no visor) e a máquina p/sopas leva os alimentos ao ponto de ferver. O tempo de cozedura em minutos, 11:00, aparecerá no visor, a máquina p/sopas vai começar a contagem decrescente do tempo e processar até o puré estar cozinhado.

Programa “Smoothie” (9)

Para preparar bebidas por mistura de frutas e legumes, pressionar “**Smoothie**” no painel de controle. O tempo de mistura em minutos, **2:00** e a velocidade, 8, aparecerá no visor. Pressionar “**Start/Stop**”. O aparelho começará a mistura e irá preparar um smoothie.

Programa “Milkshake” (10)

Para preparar bebidas por mistura de frutas e legumes, pressionar “**Milkshake**” no painel de controle. O tempo de mistura em minutos e segundos, **01:10** e a velocidade, 8, aparecerá no visor. Pressionar “**Start/Stop**”, o aparelho começará a mistura e vai preparar um batido.

Programa “Heating”

Usar o programa de “**Heating**” para aquecer e manter uma temperatura definida por 60 minutos ou aquecer a uma temperatura para servir.

A. Aquecer e manter uma temperatura (11)

Pressionar “**Heating**” no painel de controle. A temperatura de **60 °C**, aparecerá no display. Definir a temperatura desejada dos alimentos para 70, 80, 90 ou 100 °C pressionando repetidamente “**Heating**”. A máquina p/fazer sopa irá aquecer a comida e manterá a temperatura por um período de 60 minutos, enquanto mistura continuamente e depois o programa termina automaticamente.

B. Aquecer para uma temperatura de servir (12)

Manter pressionado por cerca de 2 segundos o botão “**Heating**” no painel de controle. A temperatura de **55 °C** aparecerá no display. A máquina p/fazer sopa irá aquecer os alimentos, manter e misturar à temperatura de servir por 6 horas, depois o programa terminará automaticamente.

***Aviso:** Não utilizar o programa de “**Heating**” para sopas claras para evitar a mistura dos alimentos no caldo. Para aquecer comida, engrossada com farinha, amido, pão ralado, pão, etc., para temperatura de servir (55 °C), usar sempre só o programa de aquecimento B. Aquecer para uma temperatura de servir.*

Verificar os alimentos com um programa em execução

Para verificar a comida enquanto um programa está em execução, remover a tampa do frasco de vidro, colocar a tampa novamente após a verificação em 50 segundos e pressionar “**Start/Stop**”; o programa interrompido será restaurado automaticamente e completará o processo de cozimento.

PARA PARAR IMEDIATAMENTE O APARELHO EM QUALQUER PROGRAMA, PRESSIONAR “START/STOP”. O PROGRAMA IRÁ PARAR IMEDIATAMENTE (13).

Utilizar o aparelho sem programas (funcionamento manual)

Para preparar outros alimentos e bebidas de frutas e legumes, usar o aparelho sem programas, utilizar manualmente.

Definir manualmente o tempo e a velocidade de mistura

Colocar os líquidos e os alimentos cortados no jarro de vidro até a marca de 1750 ml. Pressionar “**Start/Stop**” no painel de controle. O tempo de **00:00** vai aparecer no visor – a máquina p/sopas está pronta para ser utilizada. Definir “**Time**” entre 00:05 e 06:00 minutos mantendo pressionado +/- (**14**). Definir “**Speed**” entre 1 e 8 pressionando repetidamente +/- (**15**). Pressionar “**Start/Stop**”. A máquina p/sopas começará a mistura, um sinal sonoro intermitente será ativado após ter decorrido o prazo e o processo de mistura irá parar.

Função de mistura Pulse (16)

Para preparar bebidas ou alimentos com maior conteúdo de sólidos ou ingredientes duros (por exemplo, tubérculos, abóboras, nozes, iogurte, gelado, etc.), usar a função pulsar enquanto adiciona gradualmente os ingredientes. Colocar líquidos e os alimentos cortados no jarro de vidro até à marca de 1.000 ml. Pressionar e segurar “**Pulse**” no painel de controle. A máquina p/sopas vai começar a mistura. Repetidamente, pressionar e soltar o botão “**Pulse**” até a mistura ser processada e ficar com a consistência desejada.

***Aviso:** Não usar a função de “**Pulse**” se qualquer um dos programas estiver a ser executado.*

Adicionar gradualmente os ingredientes no modo pulsar

Não carregar em “Pulse” durante o modo de mistura pulsar e esperar até o processo de mistura terminar. Retirar a tampa da abertura de enchimento, virando-a ligeiramente e adicionar líquidos e alimentos cortados no jarro através do orifício. Voltar a colocar a tampa e continuar a mistura pulsar.

Copo medidor com bico

Use o recipiente de medição com o bico para medir com precisão os alimentos e outros ingredientes e facilmente adicionar através do orifício de enchimento na tampa.

Prensa (17)

Se, durante o processo de um programa ou em uso manual, uma camada de alimento é formada no jarro sem ser processada, usar a prensa. Não parar o preparador de sopa, retirar o copo da tampa, inserir a prensa na abertura de enchimento e pressionar os alimentos não processados.

Aviso importante

Não deixar o aparelho na função misturar por mais de 6 minutos seguidos! Se o aparelho parar devido ao sobreaquecimento, desligar da corrente, não usar por 20 minutos, voltar a ligar novamente e continuar a mistura. Se as lâminas ficarem presas enquanto mistura, desligar o cabo de alimentação da tomada, levantar o jarro, retirar os alimentos que causaram a paragem das lâminas e continuar a usar o aparelho depois do motor arrefecer.

Limpeza rápida

Para rapidamente limpar qualquer polpa, etc. dentro do jarro de vidro e nas lâminas de corte, encher o jarro com água limpa e com algumas gotas de detergente da louça até aproximadamente metade do volume. Colocar a tampa com o copo no jarro e repetidamente pressionar e soltar “Pulse”. Em seguida, retirar a água com detergente e enxaguar cuidadosamente o jarro.

Limpeza (18)

Desligar o aparelho da corrente e desmontar antes de limpar. Levantar o jarro da base, virar ligeiramente a tampa, retirá-la do jarro e retirar o copo da abertura.

Jarro de vidro

Limpar o interior do jarro de vidro e as lâminas de corte, usando a escova incluída. Lavar cuidadosamente o jarro limpo e deixar secar. Limpar o exterior do jarro com um pano húmido, lavar com água corrente se necessário e secar. Não lavar na máquina de lavar louça. **Aviso:** *Como as lâminas de aço inoxidável estão bem fixas no fundo do jarro, não podem ser removidas. Ter muito cuidado na limpeza – as lâminas de corte são extremamente afiadas!*

Base da máquina p/sopas

Se necessário, limpar a base da máquina p/sopas com um pano seco ou húmido. Não lavar com água ou na máquina de lavar louça. **Aviso:** *Certifique-se de que quando lavar o jarro de vidro e a base, a água não entra nos conectores. Se isso acontecer, retirar a água e deixar os conectores a secar completamente antes de usar.*

Tampa, fecho da tampa, prensa e escova

Limpar em água corrente e deixar a secar. Não pode ir à máquina de lavar louça.

Manutenção

Se a borracha do eixo de movimentação ficar desgastada ou danificada pelo uso intenso, retirar usando um objecto adequado e substituir pela borracha de substituição que vem com os acessórios do produto. Não reparar um aparelho com avaria. Em caso de qualquer falha, contactar a TESCOMA ou um centro de serviço. Para obter uma lista de contactos, consultar www.tescoma.pt.

Aviso

A Máquina p/sopas PRESIDENT 1,75 l tem lâminas especialmente afiadas de aço inoxidável de excelente qualidade. O uso intenso ou inadequado (ingredientes muito duros ou muito grandes) faz com que as lâminas se possam tornar menos eficientes, o que não pode ser reclamado.

Solução de problemas

A máquina p/sopas está pronta a ser utilizada, mas o símbolo----- não está aceso no visor.

A. O cabo de alimentação não está ligado: ligar o cabo a uma tomada de 230 V.

B. A tampa do jarro está colocada incorretamente: virar ligeiramente a tampa para a direita; a pega da tampa e a pega do jarro devem ficar alinhadas.

O símbolo----- acende no visor, mas é impossível iniciar um programa, mistura pulsar ou mistura manual.

A. Inicialização incorreta: pressione sempre “Start/Stop” antes de selecionar um programa ou modo manual.

B. A máquina p/sopas não conseguiu repor depois de ter sido desligada e ligada novamente: desligar o cabo de alimentação, aguardar cerca de 3 minutos, ligar o cabo e iniciar a máquina de sopa.

É impossível misturar uniformemente todos os alimentos no jarro.

A. Os alimentos no jarro devem ser pressionados enquanto são misturados: usar a prensa.

B. Não há líquidos suficientes no jarro remover alguns ingredientes e adicionar líquidos.

Os alimentos aderem ao fundo do jarro de vidro quando estão a ser cozinhados.

A. O programa pode ter sido incorretamente selecionado: terminar a execução do programa e selecionar o programa correto.

B. Não há líquidos suficientes no jarro: colocar o programa em pause, remover alguns ingredientes e adicionar líquidos.

E1 apareceu no visor.

A. As lâminas de corte são bloqueadas por grandes pedaços de alimentos: desligar o cabo de alimentação, retirar os pedaços grandes de comida, cortar em pedaços menores, ligar o cabo de alimentação e iniciar a máquina p/sopas.

B. Água entrou em contacto com a superfície da base: desligar o cabo de alimentação, retirar a água, deixar o conector secar, ligar o cabo de alimentação e iniciar a máquina p/sopas.

E2 ou E3 apareceu no visor.

A. A máquina p/sopas foi iniciada sem líquidos ou alimentos: desligar o cabo de alimentação, aguardar 20 minutos, ligar o cabo de alimentação e iniciar a máquina p/sopas.

B. O jarro foi removido da base da máquina p/sopas em funcionamento: desligar o cabo de alimentação, esperar um pouco, ligar o cabo de alimentação e iniciar a máquina p/sopas.

C. Água entrou em contacto com a superfície da base: desligar o cabo de alimentação, retirar a água, deixar o conector secar, ligar o cabo de alimentação e iniciar a máquina p/sopas.

E4 apareceu no visor.

Água entrou em contacto com os conectores da base: desligar o cabo de alimentação, retirar a água, deixar o conector secar, ligar o cabo de alimentação e iniciar a máquina p/sopas.

Aviso: Se **E4** ainda aparecer no visor após os conectores estarem secos, o serviço de assistência será necessário: trazer o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de serviço TESCOMA; para detalhes de contato, consulte www.tescoma.pt.

Receitas

Cortar todos os ingredientes indicados nas receitas em pedaços não superiores a 2 x 2 cm, colocar dentro do jarro de vidro, adicionar os outros ingredientes, colocar a tampa com o copo e iniciar o programa correspondente.

Programa “Clear soup”

Canja de galinha

Ingredientes: 400 g de frango sem pele, 700 ml de água, 20 g de aipo, 15 g de manteiga, 100 g de alho-francês, 80 g de cenoura, 20 g de salsa, pimenta em grão, pimenta da Jamaica, 2 folhas de louro, sal e pimenta a gosto

Conselho útil: Se desejar fazer a sopa mais forte, adicionar um ovo levemente batido no jarro de vidro 2 minutos antes do fim do programa. Para realçar o sabor, pode adicionar uma colher de sopa de condimento vegetal antes de iniciar o programa.

Caldo de legumes

Ingredientes: 450 g de legumes frescos ou congelados, 750 ml de água, 15 g de manteiga, 2 dentes de alho picados, 1 colher de chá de manjerona, sal e pimenta a gosto

Conselho útil: Sirva o caldo de legumes com croutons de pão branco. Para realçar o sabor, pode adicionar uma colher de sopa de condimento vegetal antes de iniciar o programa.

As receitas a seguintes podem ser usadas para preparar sopa de repolho e sopa goulash no programa “Clear soup”.

Sopa de couve com salsicha

Ingredientes: 130 g de salsichas defumadas, 700 ml de caldo de carne, 200 g de chucrute, 150 g de batatas, 50 g de banha, 1 cebola grande, 2 dentes de alho, 2 colheres de chá de pimentão doce, 2 colheres de chá de açúcar, ½ colher de chá de sementes de cominho picado, 1 pitada de pimenta, pitada de pimenta da Jamaica, sal, pimenta e vinagre a gosto

Conselho útil: A receita da sopa de couve com linguiça defumada não usa farinha e não tem glúten.

Sopa goulash com carne de porco

Ingredientes: 350 g de carne de porco, 650 ml de caldo de carne, 2 cebolas grandes, 100 g de batatas, 30 g de manteiga, 2 dentes de alho picados, 4 colheres de chá de pimentão doce, 3 folhas de louro, 2 colheres de chá de sal e pimenta, pimenta em pó, pimenta da Jamaica, sementes de cominho e manjerona a gosto

Conselho útil: A receita de sopa goulash não usa farinha e não tem glúten.

Programa “Cream soup”

Creme de cogumelos

Ingredientes: 400 g de cogumelos limpos, 650 ml de caldo de carne, de legumes ou água, 100 g batatas descascadas, 40 g cenouras, 40 g aipo, 20 g salsa, 10 g de manteiga, 1 colher de chá de sal, ½ colher de chá de noz-moscada e uma pitada de pimenta

Conselho útil: Servir o creme de cogumelos coberto com lascas de parmesão.

Sopa de abóbora

Ingredientes: 600 g de polpa de abóbora descascada (Red Kuri, butternut, Musque), 500 ml caldo de legumes, de carne ou água, 125 ml de natas c/gordura 33 % (adicionar cerca de 5 minutos antes do fim do programa), 1 cebola grande, 70 g de cenoura, 40 g raiz de salsa, 40 g de batatas descascadas, 30 g de aipo, 30 g de manteiga, 2 cm gengibre ralado, 1 dente de alho, 3 colheres de chá de molho de soja, sumo de meio limão, 2 colheres de chá de açúcar de cana, 2 colher de chá de mostarda de Dijon, 1 colher de chá de noz-moscada, ½ colher de chá de sementes de cominho picado, uma pitada de pimenta em pó, sal e pimenta a gosto.

Conselho útil: Servir a sopa guarnecida com uma colher de sopa de natas e folhas de manjerico. A receita é adequada também para dieta sem glúten.

Programa “Sauce”

Tradicional molho checo para carne assada

Ingredientes: 320 ml de conservas vegetais de raiz (cenoura, aipo, salsa), 300 ml de caldo de carne ou água, 250 ml natas c/gordura 33 % (misturar as natas com 4 colheres de sopa de farinha de trigo e adicionar na máquina p/fazer sopa cerca de 5 minutos antes do fim do programa), 30 g aipo, salsa 30 g, 1 cenoura grande, 1 cebola, 10 g de manteiga, 1 colher de sopa de sumo de limão, 3 colheres de chá de açúcar, uma pitada de sal

Aviso: Quando o programa termina, adicionar de carne no jarro e misturar o molho usando a função “Pulse”.

Molho de tomate

Ingredientes: 500 ml caldo de carne, 4 tomates grandes escaldados e pelados, 115 g polpa de tomate, 125 ml de natas c/gordura 33 % (misture as natas com 3 colheres de sopa de farinha de trigo e adicionar na máquina p/fazer sopa cerca de 5 minutos antes do fim do programa), 1 cebola, sumo de meio limão, 1 colher de sopa de vinagre, 1 colher de chá de pimentão doce, 1 colher de chá canela em pó, 1 folha de louro, uma pitada de pimenta da Jamaica, uma pitada de pimenta do Reino, uma pitada de tomilho e o cravinho moído, açúcar e sal a gosto

Aviso: Quando o programa terminar, adicionar gotas de caldo carne ao molho e misturar o molho usando a função “Pulse”.

Programa “Puree”

Puré de legumes

Ingredientes: 400 g de legumes frescos ou congelados, 150 ml de água, 50 ml de natas c/ 33 % gordura, ½ colher de chá de sementes de cominho em pó, sal e pimenta a gosto

Conselho útil: *Servir o puré de legumes com cebola frita.*

Puré de maçã cozida

Ingredientes: 450 g de maçãs descascadas e descaroçadas, 150 ml de água, 1 colher de sopa de açúcar, 1 colher de chá de canela em pó

Conselho útil: *Colocar o puré preparado na máquina p/fazer sopa nos frascos de conserva TESCOA enquanto ainda está quente, deixar arrefecer e guardar no frigorífico até 30 dias.*

Puré de tomate

Ingredientes: 500 g de tomate escaldado e pelado, 50 ml de água, 1 maçã pequena, 1 cebola pequena, 1 dente de alho, 1 colher de sopa de açúcar, sal e pimenta a gosto, algumas folhas de manjeriço fresco ou orégãos

Conselho útil: *O puré de tomate feito na máquina p/sopas a é excelente para pizza, massas, etc.*

Programa “Smoothie”

Batido de frutos silvestres

Ingredientes: 150 g de mistura de framboesas, cerejas e amoras, 150 g de mirtilos, 1 kiwi descascado e cortado, 550 ml de água

Batido de banana com mirtilos

Ingredientes: 5 bananas, 200 g de mirtilos, 450 ml de leite, 2 colheres de chá de mel

Batido de manga

Ingredientes: 700 g de mangas descascadas e cortadas, 300 g de iogurte natural, 400 ml leite frio, uma gota de extrato de baunilha, uma pitada de sal

Batido de tomate com cenoura

Ingredientes: 500 g de tomate, 150 g de cenoura, 150 g de talos de aipo, 350 ml de sumo de maçã, molho picante a gosto

Batido de maçã com pepino

Ingredientes: 450 g de maçãs, 250 g de pepino fresco, 550 ml de sumo de maçã, noz-moscada e canela a gosto

Batido de banana com beterraba

Ingredientes: 3 bananas, 300 g de beterraba, 150 g de iogurte natural, 450 ml de sumo de maçã, um pedaço de gengibre fresco ralado, sementes de chia encharcadas

Programa “Milkshake”

Batido de morango

Ingredientes: 250 g de morangos, 550 ml de leite de soja, 3 bananas, 60 g de aveia, 5 colheres de chá de mel

Batido de banana

Ingredientes: 250 g de gelado de baunilha, 5 bananas, 700 ml de leite

Batido de chocolate

Ingredientes: 500 g de gelado de chocolate, 450 g de leite, 21 g de cevada ou mistura sem cafeína solúvel, 2 colher de chá de mel

Batido de pêsego

Ingredientes: 700 g de pêsegos descascados e cortados, 250 g de gelado de baunilha e 300 ml de leite

Gebrauchsanleitung

Sicherheitshinweise

Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen, nicht im Freien verwenden.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät ohne Aufsicht nicht benutzen, kein Spielzeug für Kinder. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden.

Das Gerät nur auf eine ebene, stabile und saubere Arbeitsfläche verwenden, außerhalb anderer Küchengeräte, wobei der minimale Abstand 30 cm beträgt. Den Suppenbereiter nicht in der Nähe des Kochherdes verwenden.

An die Netzspannung 230 V, 50/60 Hz anschließen. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen in einem Fachhandwerksbetrieb ausgetauscht werden. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten, Ecken eines Tisches herunterhängen lassen sowie vor der Berührung mit heißen Oberflächen schützen. Beim Trennen vom Netz am Stecker anfassen, nicht am Kabel ziehen. Ist das Netzkabel oder der Stecker beschädigt, bzw. nicht funktionsfähig, verwenden Sie den Suppenbereiter nicht.

Das Gerät darf nicht in Wasser, bzw. in eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Aus Sicherheitsgründen keine Eingriffe oder Reparaturen vornehmen, im Störfall des Suppenbereiters wenden Sie sich bitte an einer der Verkaufs-, bzw. Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

WICHTIGER HINWEIS

Der Mixvorgang des Gerätes darf max. 6 Minuten ununterbrochen laufen! Ist das Gerät nach der Überhitzung angehalten, ist es vom Netz zu trennen, 20 Minuten abwarten, dann anschließen und den Mixvorgang fortsetzen. Werden beim Mixvorgang die Mixmesser blockiert, sofort das Gerät ausschalten, das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, den Behälter abheben, den Inhalt im Behälter entfernen oder zerkleinern, um die Mixmesser freizugeben, den Motor abkühlen lassen, den Mixvorgang fortsetzen.

Das Gerät ist mit einem integrierten Überhitzungsschutz ausgestattet. Wird das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet, bzw. wird der Motor überlastet, aktiviert sich der Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Wenn nach der Aktivierung des Überhitzungsschutzes das Gerät nach 30 Minuten nicht betrieben werden kann, lassen Sie es in einer Servicestelle TESCOMA reparieren.

HINWEIS: Damit keine durch das unbeabsichtigte Zurückstellen der Temperatursicherung verursachte Gefahr entsteht, darf dieses Gerät nicht mit einem externen Schalter versehen sein.

Ist der Behälter leer, das Gerät nicht einschalten; für die Zubereitung von allen Speisen und Getränken erforderliche Menge Flüssigkeit nehmen.

Vorsicht beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Suppenbereiter, da diese durch plötzliches Verdampfen aus dem Gerät spritzen können. Den Glasbehälter nicht überfüllen, das Gerät nur mit dem aufgesetzten Deckel betreiben.

Die rostfreien Mixmesser sind sehr scharf, beim Entleeren sowie bei der Reinigung des Behälters auf erhöhte Aufmerksamkeit achten. Sind die Mixmesser beschädigt, verwenden Sie den Suppenbereiter nicht.

Die beweglichen Teile des Gerätes nicht berühren, beim eingeschalteten Programm, bzw. beim Mixvorgang weder mit Händen, noch Küchenutensilien, bzw. anderen Gegenständen in den Behälter greifen (ausgenommen dem mitgelieferten Stampfer, der beim eingeschalteten Gerät in den Behälter durch die Öffnung im Deckel eingelegt werden kann).

Das eingeschaltete Gerät nicht übertragen, nie die sich bewegenden Teile berühren. Das Netzkabel auf keinen scharfen oder beweglichen Gegenstand aufhängen.

Das Eindringen von Wasser in die Buchse des Gerätes verhindern, die Buchse könnte beschädigt werden.

Ausschließlich das Original-Zubehör verwenden.

Das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, bzw. vor der Montage, Demontage, Reinigung, bzw. vor der Berührung der beim Gebrauch sich bewegenden Teile.

HINWEIS: Das integrierte Heizelement im Boden des Glasbehälters gibt die Restwärme auch nach dem Ausschalten des Gerätes ab.

Nach dem Gebrauch das Gerät vom Netz trennen, alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen.

Das Gerät erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen. Das Netzkabel dieses Gerätes darf ausschließlich von einer qualifizierten Servicestelle repariert, bzw. ersetzt werden, die Kontaktdaten finden Sie auf www.tescoma.de. Die fehlerhaft, bzw. unsachgemäß ausgeführten Reparaturen können nicht beanstandet werden.

Technische Daten

Inhalt des Glasbehälters: 1750 ml

Stromversorgung: 220–240 V ~

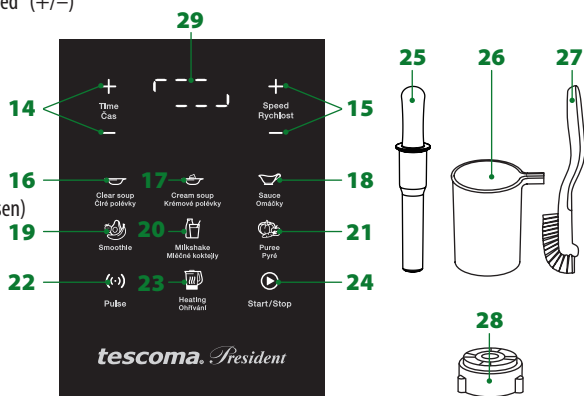
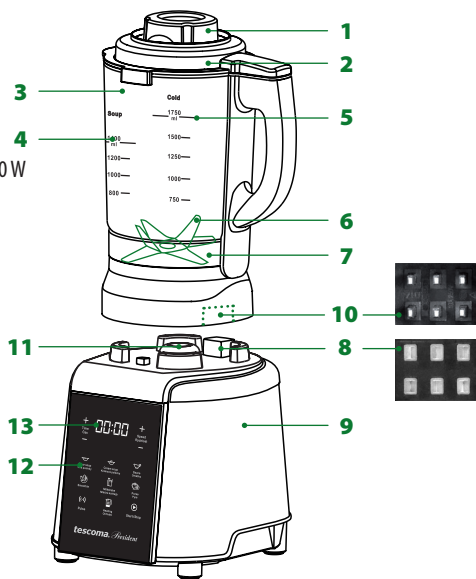
Frequenz: 50–60 Hz

Leistungsaufnahme – Aufwärmen: 800–950 W

Max. Leistungsaufnahme des Suppenbereiters: 1500 W

Beschreibung

1. Verschluss der Füllöffnung
2. Deckel mit Füllöffnung
3. Glasbehälter mit Messskalen
4. Messkala für warme Speisen („Soup“)
5. Messkala für kalte Getränke („Cold“)
6. Mix-Messer
7. Heizelement im Boden
8. Buchse
9. Basisstation mit Netzkabel
10. Stecker
11. Antriebswelle mit Gummieinlage
12. Bedienfeld
13. Digitaldisplay
14. Manuelle Zeitdauereinstellung „Time“ (+/-)
15. Manuelle Geschwindigkeitseinstellung „Speed“ (+/-)
16. Programm „Clear soup“ (Klare Suppen)
17. Programm „Cream soup“ (Cremige Suppen)
18. Programm „Sauce“ (Saucen)
19. Programm „Smoothie“
20. Programm „Milkshake“ (Milchshakes)
21. Programm „Puree“ (Püree)
22. Programm „Pulse“ (Pulsfunktion)
23. Programm „Heating“ (Aufwärmen von Speisen)
24. „Start/Stop“
25. Stampfer
26. Messbecher
27. Reinigungsbürste
28. Ersatz-Gummieinlage für Antriebswelle
29. Aufwärmen-Anzeige



Vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät auspacken, zerlegen, reinigen (siehe Kapitel Reinigung). Die Basisstation auf eine ebene Fläche außerhalb des Kochherdes und anderer Küchengeräte aufstellen, wobei der minimale Abstand 30 cm beträgt. Das Netzkabel mit dem Netzstecker in eine 230 V-Steckdose stecken.

Wichtiger Hinweis

Nie den leeren Suppenbereiter ohne Zutaten und Flüssigkeiten verwenden (min. 200 ml).

Die Zutaten sind vor dem Hineinlegen in den Suppenbereiter in die max. 2 x 2 cm großen Stücke zu schneiden.

In den Programmen „**Clear soup, Cream soup, Sauce und Puree**“ den Suppenbereiter nach der Skala „**Soup**“ füllen, d.h. min. 800 ml / max. 1400 ml.

In den Programmen „**Smoothie und Milkshake**“ den Suppenbereiter nach der Skala „**Cold**“ füllen, d.h. min. 750 ml / max. 1750 ml. Lläuft ein Programm, bzw. der manuell bediente Mixvorgang oder die Pulsfunktion, nie den Behälter von der Basisstation abnehmen. Nicht zum Zerkleinern von Fleisch oder zur Herstellung von zerstoßenem Eis vorgesehen, die rostfreien Messer könnten beschädigt werden!

Der Glasbehälter ist nicht mikrowellengeeignet.

UM SOFORT DAS GERÄT JEDERZEIT ZU STOPPEN, IST DIE TASTE „START/STOP“ ZU BETÄTIGEN, DAS PROGRAMM WIRD BEENDET.

Füllen (siehe eingelegte Doppelseite in der Broschüre)

Geschnittene Zutaten und Flüssigkeiten in den Glasbehälter geben (1).

Einschalten

Den gefüllten Behälter auf die Basisstation stellen, mit dem Deckel schließen, die Handgriffe des Deckels und des Behälters sollen übereinander liegen (2). Die Kontrollleuchte „**Start/Stop**“ leuchtet auf, das Display blinkt ---- (3). Auf dem Bedienfeld die Taste „**Start/Stop**“ betätigen, das Display zeigt die Zeitangabe **00:00**, der Suppenbereiter ist einsatzbereit (4).

Vorprogrammierte Einstellungen im Suppenbereiter

Programm „Clear soup“ (5)

Um die klaren Gemüse-/Fleischbrühen zuzubereiten, ist die Taste „**Clear soup**“ auf dem Bedienfeld zu betätigen, das Display zeigt die Garzeit in Minuten **45:00**. Die Taste „**Start/Stop**“ betätigen, die Zeit zählt rückwärts und im Suppenbereiter wird eine klare Suppe zubereitet. Nach dem Programmende piept akustisches Signal, das Display zeigt die Zeitangabe **00:00**, das Programm wird automatisch beendet (dies gilt für alle Programme).

Den Glasbehälter von der Basisstation abheben, den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Behälter abnehmen.

Hinweis: Auf erhöhte Aufmerksamkeit beim Abnehmen des Deckels und beim Servieren achten, das Gargut ist heiß.

Programm „Cream soup“ (6)

Um die pürierten Gemüse-/Sahnesuppen zuzubereiten, ist die Taste „**Cream soup**“ auf dem Bedienfeld zu betätigen, das Display zeigt die Garzeit in Minuten **24:00**. Die Taste „**Start/Stop**“ betätigen, das Display zeigt die Aufwärmen-Anzeige (Fortschrittsanzeige laufende Striche) und der Suppenbereiter bringt den Inhalt im Glasbehälter zum Kochen. Dann zeigt das Display die Garzeit in Minuten **24:00**, die Garzeit zählt rückwärts, der Suppenbereiter püriert und kocht eine cremige Suppen.

Programm „Sauce“ (7)

Um die pürierten Soßen zuzubereiten, ist die Taste „**Sauce**“ auf dem Bedienfeld zu betätigen, das Display zeigt die Kochzeit in Minuten **15:00**. Die Taste „**Start/Stop**“ betätigen, das Display zeigt die Aufwärmen-Anzeige (Fortschrittsanzeige laufende Striche) und der Suppenbereiter bringt den Inhalt im Glasbehälter zum Kochen. Dann zeigt das Display die Garzeit in Minuten **15:00**, die Garzeit zählt rückwärts, der Suppenbereiter püriert und kocht eine Soße.

Programm „Puree“ (8)

Um die pürierten gekochten Gemüse-/Obstpürees zuzubereiten, ist die Taste „**Puree**“ auf dem Bedienfeld zu betätigen, das Display zeigt die Garzeit in Minuten **11:00**. Die Taste „**Start/Stop**“ betätigen, das Display zeigt die Aufwärmen-Anzeige (Fortschrittsanzeige laufende Striche) und der Suppenbereiter bringt den Inhalt im Glasbehälter zum Kochen. Dann zeigt das Display die Garzeit in Minuten **11:00**, die Garzeit zählt rückwärts, der Suppenbereiter püriert und kocht ein Püree.

Programm „Smoothie“ (9)

Um die pürierten Frucht-/Gemüsecocktails zuzubereiten, ist die Taste „**Smoothie**“ auf dem Bedienfeld zu betätigen, das Display zeigt die Zeitdauer des Mixvorganges in Minuten **2:00** und die Drehzahl 8. Die Taste „**Start/Stop**“ betätigen, die Zutaten im Suppenbereiter werden püriert, es wird ein Smoothie zubereitet.

Programm „Milkshake“ (10)

Um die pürierten Milchshakes zuzubereiten, ist die Taste „Milkshake“ auf dem Bedienfeld zu betätigen, das Display zeigt die Zeitdauer des Mixvorganges in Minuten und Sekunden **01:10** und die Drehzahl 8. Die Taste „Start/Stop“ betätigen, die Zutaten im Suppenbereiter werden püriert, ein Milchshake wird im Suppenbereiter zubereitet.

Programm „Heating“

Zum Aufwärmen und Warmhalten auf der gewünschten Temperatur für die Dauer von 60 Minuten oder zum Aufwärmen auf die Serviertemperatur dient das Programm „Heating“.

A. Aufwärmen und Warmhalten auf der gewünschten Temperatur (11)

Die Taste „Heating“ auf dem Bedienfeld betätigen, das Display zeigt die Temperatur **60 °C**. Die Taste „Heating“ wiederholt betätigen, um die gewünschte Temperatur der Speise auf 70, 80, 90, bzw. 100 °C einzustellen. Das Gargut wird im Suppenbereiter aufgewärmt und ständig gerührt, die eingestellte Temperatur wird 60 Minuten gehalten, dann wird das Programm automatisch beendet.

B. Aufwärmen auf die Serviertemperatur (12)

Die Taste „Heating“ auf dem Bedienfeld betätigen und ca. 2 Sekunden gedrückt halten, das Display zeigt die Temperatur **55 °C**. Der Suppenbereiter wärmt das Gargut auf, hält die Serviertemperatur und rührt das Gargut 6 Stunden lang, dann wird das Programm automatisch beendet.

Hinweis: Das Programm „Heating“ nicht für klare Suppen verwenden, die Zutaten in der Brühe könnten püriert werden. Zum Aufwärmen der mit Mehl, Speisestärke, Semmelbrösel, Gebäck usw. angedickten Speisen nur das Programm B. Aufwärmen auf die Serviertemperatur (55 °C) verwenden.

Kontrolle des Garguts beim laufenden Programm

Um das Gargut beim laufenden Programm zu überprüfen, ist der Deckel vom Glasbehälter abzunehmen, dank der 50-Sekunden-Speicherfunktion können Sie nach der Überprüfung den Deckel wieder aufsetzen und die Taste „Start/Stop“ betätigen, das unterbrochene Programm wird automatisch fortgeführt, die Zubereitung des Garguts wird beendet.

UM SOFORT DEN SUPPENBEREITER JEDERZEIT ZU STOPPEN, IST DIE TASTE „START/STOP“ ZU BETÄTIGEN, DAS PROGRAMM WIRD BEENDET (13).

Bedienung des Gerätes ohne vorprogrammierte Einstellungen (manuelle Bedienung)

Um andere Gemüse-/Fruchtgetränke oder Speisen zuzubereiten, ist das Gerät ohne vorprogrammierte Einstellungen zu verwenden, mit manueller Bedienung.

Manuelle Zeiteinstellung und Geschwindigkeitsstufe des Mixvorganges

In den Glasbehälter max. bis zur Markierung 1750 ml Flüssigkeiten und geschnittene Zutaten geben. Die Taste „Start/Stop“ betätigen, das Display zeigt die Zeitangabe **00:00**. Die Taste +/- gedrückt halten, um die gewünschte „Time“ im Bereich 00:05 bis 6:00 Minuten einzustellen (14). Die Taste +/- wiederholt betätigen, die „Speed“ im Bereich 1 bis 8 einstellen (15). Die Taste „Start/Stop“ betätigen, die Zutaten im Suppenbereiter werden püriert, nach dem Ablauf der eingestellten Zeitdauer piept akustisches Signal, der Mixvorgang wird beendet.

Pulsfunktion (16)

Um die Getränke, bzw. die Babynahrung mit höherem Anteil an festen oder cremigen Zutaten (wie z.B. Wurzelgemüse, Kürbis, Nüsse, Joghurt, Eiscreme usw.) zuzubereiten, ist die Pulsfunktion zu benutzen, wobei die Zutaten nacheinander zugegeben werden sollen. In den Behälter max. bis zur Markierung 1000 ml Flüssigkeiten und geschnittene Zutaten geben. Die Taste „Pulse“ auf dem Bedienfeld betätigen und gedrückt halten, die Zutaten im Suppenbereiter werden püriert. Die Taste „Pulse“ wiederholt kurz drücken und loslassen, bis die Mischung gewünschte Konsistenz hat.

Hinweis: Die Taste „Pulse“ nicht betätigen, wenn ein Programm läuft.

Zutaten nacheinander bei der Pulsfunktion hinzufügen

Während der Pulsfunktion die Taste „Pulse“ loslassen, abwarten, bis der Mixvorgang stillsteht. Den Verschluss der Füllöffnung umdrehen, vom Deckel abnehmen, durch die Öffnung die Flüssigkeit und gewürfelte Zutaten in den Glasbehälter zugeben. Den Verschluss der Füllöffnung wieder aufsetzen, die Pulsfunktion fortsetzen.

Messbecher mit Ausgießer

Um die Zutaten genau abzumessen und leicht durch die Füllöffnung im Deckel zuzugeben, ist der Messebecher mit Ausgießer zu verwenden.

Stampfer (17)

Bildet sich im Glasbehälter beim Gebrauch in einer vorprogrammierten Einstellung, bzw. bei der manuellen Bedienung eine Schicht nicht pürierter Zutaten, verwenden Sie den Stampfer. Den Suppenbereiter nicht stoppen, den Verschluss abnehmen, in die Füllöffnung den Stampfer einlegen, nicht pürierte Zutaten herunterdrücken.

Wichtiger Hinweis

Der Mixvorgang des Suppenbereiters darf max. 6 Minuten ununterbrochen laufen! Ist das Gerät während des Mixvorganges nach der Überhitzung angehalten, ist es vom Netz zu trennen, 20 Minuten abzuwarten, dann das Gerät anzuschließen und den Mixvorgang fortzusetzen. Werden beim Mixvorgang die Mixmesser blockiert, sofort das Gerät ausschalten, das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, den Behälter abheben, den Inhalt im Behälter entfernen, um die Mixmesser freizugeben, den Motor abkühlen lassen, den Mixvorgang fortsetzen.

Leichte Reinigung

Um die Innenfläche des Glasbehälters und die Mix-Messer schnell von den Lebensmittelresten usw. zu reinigen, ist der Glasbehälter ca. zur Hälfte mit klarem Wasser mit einige Tropfen Spülmittel zu füllen. Den Deckel mit dem Verschluss auf den Glasbehälter aufsetzen, die Taste „Pulse“ wiederholt drücken und loslassen. Dann das Wasser mit Spülmittel ausgießen, den Behälter gründlich spülen.

Reinigung (18)

Vor dem Reinigen den Suppenbereiter vom Netz trennen und zerlegen. Den Glasbehälter von der Basisstation abheben, den Deckel umdrehen, vom Behälter abnehmen, den Verschluss der Füllöffnung herausnehmen.

Massiver Glasbehälter

Zum Reinigen der Innenoberfläche des Glasbehälters und der Klingen der Mix-Messer die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden. Den sauberen Glasbehälter gründlich ausspülen, trocknen lassen, die Außenoberfläche mit feuchtem Tuch abwischen, bzw. unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen, im Geschirrspüler nicht spülen. **Hinweis:** Die rostfreien Mix-Messer sind mit dem Boden des Glasbehälters fix verbunden, sie können nicht demontiert werden, beim Reinigen auf erhöhte Aufmerksamkeit achten, die Klingen der Messer sind sehr scharf!

Basisstation des Suppenbereiters

Im Bedarfsfall die Basisstation des Gerätes mit einem trockenen, bzw. leicht feuchten Geschirrtuch abwischen, weder unter fließendem Wasser, noch im Geschirrspüler spülen. **Hinweis:** Beim Reinigen des Glasbehälters und der Basisstation darauf achten, damit kein Wasser in die Buchsen eindringt; in diesem Fall Wasser entfernen, vor dem nächsten Gebrauch die Buchsen voll trocknen lassen.

Deckel, Deckelverschluss, Stampfer und Reinigungsbürste

Unter fließendem Wasser spülen und trocknen lassen, im Geschirrspüler nicht spülen.

Wartung

Wird beim intensiven Gebrauch die Gummieinlage der Antriebswelle abgenutzt oder beschädigt, ist sie mit einem geeigneten Gegenstand herauszunehmen und durch eine Ersatz-Gummieinlage zu ersetzen, die im Lieferumfang enthalten ist. Im Störfall des Gerätes bitte nehmen Sie keine Eingriffe darauf vor, wenden Sie sich bitte an einer der Verkaufs-, bzw. Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

Hinweis

Der Suppenbereiter mit Mixfunktion PRESIDENT 1,75 l ist mit speziell geformten und geschliffenen Mix-Messern aus erstklassigem rostfreiem Stahl versehen. Die durch intensiven oder unsachgemäßen Gebrauch stumpfen Messer (zu harte, bzw. große Zutaten) sind eine natürliche Erscheinung und können nicht beanstandet werden.

Probleme und schnelle Lösungen

Auf dem Display des betriebsbereiten Suppenbereiters leuchtet keine Kontrollleuchte ----.

- A. Kein Netzanschluss: das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose stecken.
- B. Der Deckel des Glasbehälters ist nicht richtig aufgesetzt: den Deckel im Uhrzeigersinn umdrehen, die Handgriffe des Deckels und des Behälters müssen übereinander liegen.

Das Display zeigt ----, es ist jedoch nicht möglich, ein Programm oder die Pulsfunktion, bzw. manuell eingestellte Mixfunktion zu starten.

- A. Unkorrektes Starten: Vor der Wahl des Programms sowie vor der manuellen Einstellung immer die Taste „**Start/Stop**“ betätigen.
- B. Nach dem Trennen vom Netz und dem Wiedereinschalten wurde der Suppenbereiter nicht ordnungsgemäß zurückgesetzt: das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, 3 Minuten abwarten, das Netzkabel in die Steckdose stecken, den Suppenbereiter einschalten.

Es ist nicht möglich, alle Zutaten im Glasbehälter gleichmäßig zu pürieren.

- A. Die Zutaten im Glasbehälter müssen beim Mixvorgang heruntergedrückt werden: den Stampfer verwenden.
- B. Zu wenig Flüssigkeit im Glasbehälter: nicht pürierte Zutaten entfernen, Flüssigkeit zugeben.

Die Zutaten beim Kochen am Boden des Glasbehälters anbrennen.

- A. Kein richtiges Programm: das laufende Programm beenden, ein richtiges Programm wählen.
- B. Zu wenig Flüssigkeit im Glasbehälter: das Programm unterbrechen, nicht pürierte Zutaten entfernen, Flüssigkeit zugeben.

Das Display zeigt E1.

- A. Die zu großen Stücke Zutaten blockierte die Mix-Messer: das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, die großen Stücke entfernen, klein schneiden, das Netzkabel in die Steckdose stecken, den Suppenbereiter einschalten.
- B. In die leitende Oberfläche der Basisstation ist Wasser eingedrungen: das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, Wasser entfernen, die Buchse voll trocknen lassen, das Netzkabel in die Steckdose stecken, den Suppenbereiter einschalten.

Das Display zeigt E2 oder E3.

- A. Der Suppenbereiter wurde ohne Flüssigkeiten und Zutaten gestartet: das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, 20 Minuten abwarten, das Netzkabel in die Steckdose stecken, den Suppenbereiter einschalten.
- B. Der Glasbehälter wurde von der Basisstation abgehoben: das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, einige Minuten abwarten, das Netzkabel in die Steckdose stecken, den Suppenbereiter einschalten.
- C. In die Buchsen der Basisstation oder des Glasbehälters ist Wasser eingedrungen: das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, Wasser entfernen, die Buchsen voll trocknen lassen, das Netzkabel in die Steckdose stecken, den Suppenbereiter einschalten.

Das Display zeigt E4.

In die Buchsen der Basisstation oder des Glasbehälters ist Wasser eingedrungen: das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, Wasser entfernen, die Buchsen voll trocknen lassen, das Netzkabel in die Steckdose stecken, den Suppenbereiter einschalten.

Hinweis: Sind die Buchsen trocken und zeigt das Display noch **E4**, ist eine **WARTUNGSSARBEIT** nötig: Das Gerät muss Ihrem Händler, bzw. in eine Servicestelle **TESCOMA** gesendet werden, die Kontaktdaten finden Sie auf www.tescoma.de.

Rezepte

Alle Zutaten im Rezept in max. 2 x 2 cm großen Stücke schneiden, in den Glasbehälter geben, andere Zutaten zugeben, den Behälter verschließen, das gewünschte Programm starten.

Programm „Clear soup“ Hühnerbrühe

Zutaten: 400 g Hühnerfleisch ohne Haut, 700 ml Wasser, 20 g Sellerie, 15 g Butter, 100 g Porree, 80 g Möhre, 20 g Petersilienwurzel, 4 Pfefferkörner, 4 Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer je nach Geschmack

Guter Tipp: Wenn Sie eine kräftigere Suppe möchten, geben Sie in den Glasbehälter 2 Minuten vor dem Programmende ein verquirltes Ei zu. Um den Geschmack zu verstärken, kann man vor dem Programmbeginn einen EL Gemüse-Würzmischung zugeben.

Gemüsebrühe

Zutaten: 450 g tiefgefrorenes oder frisches Gemüse, 750 ml Wasser, 15 g Butter, 2 zerquetschte Knoblauchzehen, 1 TL Majoran, Salz und Pfeffer je nach Geschmack

Guter Tipp: Servieren Sie die Gemüsebrühe mit angerösteten Weißbrotroutens. Um den Geschmack zu verstärken, kann man vor dem Programmbeginn einen EL Gemüse-Würzmischung zugeben.

Im Programm „Clear soup“ kann man nach den folgenden zwei Kochrezepten die Kohl-/Kraut- und Gulaschsuppe zubereiten.

Krautsuppe mit Wurst

Zutaten: 130 g Räucherwurst, 700 ml Fleischbrühe, 200 g Sauerkraut, 150 g Kartoffeln, 50 g ausgelassenes Schweineschmalz, 1 größere Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 TL süßes Paprikapulver, 2 TL Zucker, ½ TL zerquetschter Kümmel, eine Prise scharfes Paprikapulver, eine Messerspitze gemahlener Piment, Salz, Pfeffer und Essig je nach Geschmack

Guter Tipp: Die Zubereitung der Krautsuppe mit Wurst erfolgt ohne Mehl, das Kochrezept ist also glutenfrei.

Gulaschsuppe mit Schweinefleisch

Zutaten: 350 g Schweineschulter, 650 ml Rindfleischbrühe, 2 größere Zwiebeln, 100 g Kartoffeln, 30 g Butter, 2 zerquetschte Knoblauchzehen, 4 TL Paprikapulver, 3 Lorbeerblätter, 2 TL Salz, Pfeffer, Chili, Piment, Kümmel und Majoran je nach Geschmack

Guter Tipp: Die Zubereitung der Gulaschsuppe mit Schweinefleisch erfolgt ohne Mehl, das Kochrezept ist also glutenfrei.

Programm „Cream soup“ Champignoncremesuppe

Zutaten: 400 g geputzte Champignons, 650 ml Gemüse-/Fleischbrühe oder Wasser, 100 g geschälte Kartoffeln, 40 g Möhre, 40 g Sellerie, 20 g Petersilienwurzel, 10 g Butter, 1 TL Salz, ½ TL Muskatnuss, eine Prise Pfeffer

Guter Tipp: Die Champignoncremesuppe mit gehobelem Parmesankäse garnieren und servieren.

Kürbissuppe

Zutaten: 600 g Fruchtfleisch aus einem geschälten Kürbis (Hokaido, Butternut-Kürbis, Muskatkürbis), 500 ml Gemüse-/Fleischbrühe oder Wasser, 125 ml Sahne 33 % (in den Suppenbereiter ca. 5 Minuten vor dem Programmende zugeben), 1 größere Zwiebel, 70 g Möhre, 40 g Petersilienwurzel, 40 g geschälte Kartoffeln, 30 g Sellerie, 30 g Butter, 2 cm geschälter Ingwer, eine Knoblauchzehe, 3 TL Sojasauce, Saft einer Hälfte der Limette, 2 TL Rohrzucker, 2 TL Dijon-Senf, 1 TL Muskatnuss, ½ TL zerquetschter Kümmel, eine Prise Chilipulver, Salz und Pfeffer je nach Geschmack

Guter Tipp: Die Kürbissuppe mit einem Tupper Sauerrahm und einem Blatt Basilikum garnieren und servieren. Das Kochrezept ist glutenfrei.

Programm „Sauce“ Rahmsoße zum Lendenbraten

Zutaten: 320 ml Gemüsemischung im salzig-sauren Aufguss für die Zubereitung von Rahmsoße zum Lendenbraten, 300 ml Brühe oder Wasser, 250 ml Sahne 33 % (mit 4 TL glattes Mehl mischen, in den Suppenbereiter ca. 5 Minuten vor dem Programmende zugeben), 30 g Sellerie, 30 g Petersilienwurzel, 1 größere Möhre, 1 Zwiebel, 10 g Butter, 1 TL Zitronensaft, 3 TL Zucker, eine kleine Prise Salz

Hinweis: Nach dem Programmende den Bratensatz aus dem Rindfleisch in den Glasbehälter des Suppenbereiters zugeben, mit der Taste „Pulse“ die Rahmsoße pürieren.

Tomatensoße

Zutaten: 500 ml Rindfleischbrühe, 4 größere blanchierte und geschälte Tomaten, 115 g Tomatenmark, 125 ml Sahne 33 % (mit 3 EL glattes Mehl vermischen, in den Suppenbereiter ca. 5 Minuten vor dem Programmende zugeben), 1 Zwiebel, Saft aus einer Hälfte Zitrone, 1 EL Essig, 1 TL süßer Paprikapulver, 1 TL gemahlener Zimt, 1 Lorbeerblatt, eine Prise Piment, gemahlener Pfeffer, Thymian und zerkleinerte Nelke, Zucker und Salz je nach Geschmack

Hinweis: Nach dem Programmende den Bratensatz aus dem Rindfleisch in die Soße im Suppenbereiter zugeben, mit der Taste „Pulse“ die Rahmsoße pürieren.

Programm „Puree“ Gemüsepuree

Zutaten: 400 g tiefgefrorenes oder frisches Gemüse, 150 ml Wasser, 50 ml Sahne 33 %, ½ TL zerkleinerter Kümmel, Salz und Pfeffer je nach Geschmack

Guter Tipp: Das mit angebratenen Zwiebelwürfeln garnierte Gemüsepuree servieren Sie als Beilage.

Gekochtes Apfelmus

Zutaten: 450 g geschälte Äpfel ohne Kerngehäuse, 150 ml Wasser, 1 EL Zucker, 1 TL gemahlener Zimt

Guter Tipp: Das im Suppenbereiter zubereitete noch heiße Apfelmus in die Einkochgläser TESCOMA geben, auskühlen lassen, bis zu 30 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tomatensauce

Zutaten: 500 g blanchierte und geschälte Tomaten, 50 ml Wasser, 1 kleinerer Apfel, 1 kleinere Zwiebel, Knoblauchzehe, 1 EL Zucker, Salz und Pfeffer je nach Geschmack, ein paar frische Basilikum-, bzw. Oregano-Blätter

Guter Tipp: Die im Suppenbereiter zubereitete Tomatensauce ist auf Pizza, Pasta usw. hervorragend.

Programm „Smoothie“ Smoothie mit Waldfrüchten

Zutaten: 150 g Mischung aus Himbeeren, Brombeeren, Kirschen, 150 g Heidelbeeren, 1 St. Kiwi, 550 ml Wasser

Bananen-Smoothie mit Heidelbeeren

Zutaten: 5 Bananen, 200 g Heidelbeeren, 450 ml Milch, 2 TL Honig

Mango-Smoothie

Zutaten: 700 g Mango, 300 g Naturjoghurt, 400 ml Milch, 1 Tropfen Vanillearoma, Prise Salz

Tomaten-Smoothie mit Möhre

Zutaten: 500 g Tomaten, 150 g Möhre, 150 g Staudensellerie, 350 ml Apfelsaft, scharfe Soße je nach Geschmack

Apfel-Smoothie mit Gurke

Zutaten: 450 g Äpfel, 250 g Salatgurke, 550 ml Apfelsaft, Muskatnuss und Zimt je nach Geschmack

Bananen-Smoothie mit Roter Bete

Zutaten: 3 Bananen, 300 g Rote Bete, 150 g Naturjoghurt, 450 ml Apfelsaft, Stück frischer fein geriebener Ingwer, Chia-Samen, im Voraus eingeweicht

Programm „Milkshake“ Erdbeeren-Shake

Zutaten: 250 g Erdbeeren, 550 ml Sojamilch, 3 Bananen, 60 g Haferflocken, 5 EL Honig

Bananen-Shake

Zutaten: 250 g Vanilleeis, 5 Bananen, 700 ml Milch

Schokoladen-Milkshake

Zutaten: 500 g Schokoladeneis, 450 ml Milch, 21 g lösliches Getränk Caro-Kaffee, 2 TL Honig

Pfirsich-Shake

Zutaten: 700 g Pfirsiche, 250 g Vanilleeis, 300 ml Milch

Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lire attentivement le présent mode d'emploi. L'appareil est destiné à une utilisation à domicile, ne pas utiliser à des fins commerciales et à l'extérieur.

AVERTISSEMENT : *L'appareil ne doit pas être utilisé par un enfant laissé sans surveillance, il n'est pas destiné à être un jouet pour les enfants. Les personnes déclarées médicalement inaptes et les personnes non familiarisées avec l'utilisation de l'appareil peuvent l'utiliser uniquement sous surveillance et conformément aux consignes.*

Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et propre, éviter la proximité d'autres appareils de cuisine, en respectant une distance minimale de 30 cm. Ne pas utiliser le blender à proximité de la cuisinière.

Utiliser une prise électrique d'une tension de 230 V, 50/60 Hz. En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il est nécessaire dans l'intérêt de la sécurité de le faire remplacer par un centre de service professionnel. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher des angles ou des coins tranchants et des surfaces très chaudes. Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise de courant. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e) ou s'il (elle) ne fonctionne pas correctement, cesser d'utiliser le blender chauffant.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou autre liquide. Pour des raisons de sécurité, ne pas démonter ou réparer l'appareil vous-même, en cas d'une quelconque panne, s'adresser à un centre de vente ou à un centre de service de TESCOMA, les contacts sont disponibles sur www.tescoma.fr.

AVERTISSEMENT IMPORTANT

Ne pas mixer de manière continue pendant plus de 6 minutes ! Si l'appareil surchauffe et s'arrête, débrancher le cordon d'alimentation et attendre pendant 20 minutes avant de le rebrancher, puis continuer à mixer. Si les lames se bloquent lors du mixage, arrêter immédiatement l'appareil, débrancher le câble de la prise électrique, sortir le récipient et retirer l'aliment responsable du blocage et ne reprendre qu'après refroidissement du moteur.

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection de surchauffe. Lors d'une utilisation inappropriée ou une surcharge excessive du moteur, le dispositif de protection s'active et l'appareil s'arrête automatiquement. S'il n'est pas possible de mettre l'appareil en marche après 30 minutes après l'activation du dispositif de protection, le confier à un centre de service après-vente TESCOMA pour le faire réparer.

AVERTISSEMENT : *Afin d'éviter les dangers causés par une réinitialisation accidentelle du relais thermique, cet appareil ne doit pas être équipé d'un dispositif de commutation externe.*

Ne pas mettre l'appareil en marche si le récipient est vide, préparer tous les repas et boissons en ajoutant une quantité de liquide nécessaire.

Faire attention en versant un liquide chaud dans le blender chauffant, le liquide pourrait s'échapper du blender sous forme de vapeur. Ne pas trop remplir le récipient, n'utiliser l'appareil qu'avec le couvercle fermé.

Les lames en inox sont très coupantes, être particulièrement prudent en vidant et nettoyant le récipient. En cas d'endommagement des lames, ne pas utiliser le blender.

Éviter tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil, ne pas mettre les mains, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets dans le récipient (sauf le poussoir fourni avec l'appareil qui s'insère dans le récipient de l'appareil en marche à travers l'orifice du couvercle), en utilisant le mixeur ou lorsqu'un programme est en marche.

Ne pas déplacer l'appareil en marche et ne jamais toucher ses parties en mouvement lors de l'utilisation. Ne pas accrocher le câble d'alimentation sur un quelconque objet pointu ou mobile.

Éviter tout versement d'eau sur les connecteurs de l'appareil, ils pourraient s'endommager.

Utiliser uniquement les accessoires originaux.

Toujours éteindre l'appareil et le débrancher de la prise électrique s'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, démonter, nettoyer ou avant la manipulation avec les parties en mouvement lors de l'utilisation.

AVERTISSEMENT : Le fond à induction intégré dans le récipient en verre émet de la chaleur résiduelle même après l'arrêt de l'appareil.

Après utilisation, débrancher l'appareil et nettoyer toutes les pièces entrant en contact avec des aliments.

L'appareil est conforme aux normes de sécurité. La réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doit être effectué(e) uniquement par les experts d'un centre de service autorisé, voir contact sur www.tescoma.fr. Les réparations non conformes ou non professionnelles ne peuvent pas être réclamées.

Paramètres techniques

Volume du récipient en verre : 1750 ml

Tension d'alimentation : 220–240 V ~

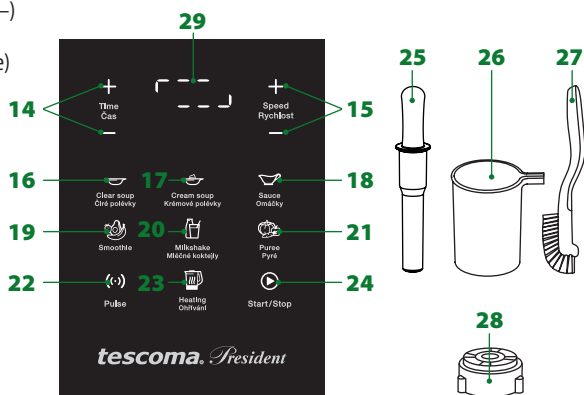
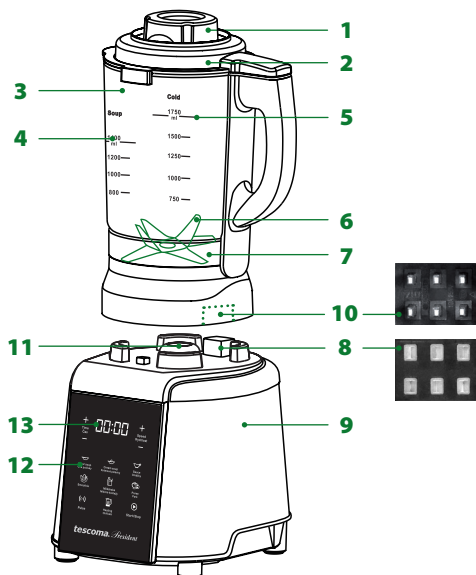
Fréquence : 50–60 Hz

Puissance de chauffe : 800–950 W

Puissance max. du blender : 1500 W

Description

1. Fermeture de l'orifice de remplissage
2. Couvercle avec orifice de remplissage
3. Récipient en verre avec doseurs
4. Verre doseur pour repas chaud (« Soup »)
5. Verre doseur pour boisson froide (« Cold »)
6. Lames
7. Fond à induction
8. Prise pour connecteur
9. Base avec cordon
10. Fiche de connecteur
11. Entraînement d'arbre avec joint en caoutchouc
12. Panneau de commande
13. Écran numérique
14. Réglage manuel du temps « Time » (+/–)
15. Réglage manuel de la vitesse « Speed » (+/–)
16. Programme « Clear soup » (Soupe claire)
17. Programme « Cream soup » (Soupe veloutée)
18. Programme « Sauce »
19. Programme « Smoothie »
20. Programme « Milkshake »
21. Programme « Püre » (Purées)
22. Fonction pulse « Pulse »
23. Programme « Heating » (Réchauffer)
24. « Start/Stop »
25. Poussoir
26. Verre doseur
27. Brosse de nettoyage
28. Joint en caoutchouc de rechange pour entraînement d'arbre
29. Indicateur de chauffe



Avant la première utilisation

Déballer, démonter et nettoyer l'appareil (voir Nettoyage). Placer la base sur une surface plane loin de la cuisinière et d'autres appareils, à une distance minimale de 30 cm. Brancher le cordon avec la prise mâle sur un réseau de 230 V.

Avertissement important

Ne jamais utiliser le blender chauffant sans y mettre d'aliments et liquides (min. 200 ml).

Avant de les mettre dans le blender, découper les aliments à une taille max. de 2 x 2 cm.

En ce qui concerne les programmes « **Clear soup**, **Cream soup**, **Sauce et Puree** », remplir le blender selon l'échelle « **Soup** », c.-à-d. min. 800 ml / max. 1400 ml.

En ce qui concerne les programmes « **Smoothie et Milkshake** », remplir le blender selon l'échelle « **Cold** », c.-à-d. min. 750 ml / max. 1750 ml.

Au cours d'un programme ou en fonction pulse activée ou en mixant manuellement, ne jamais retirer le récipient de la base.

Ne pas utiliser l'appareil pour hacher de la viande ou préparer de la glace pilée, risque d'endommagement des lames en inox !

Ne pas utiliser le récipient en verre dans un four à micro-ondes.

POUR UN ARRÊT IMMÉDIAT DU BLENDER CHAUFFANT QUAND UN PROGRAMME EST ACTIVÉ, APPUYER SUR « START/STOP »

Remplissage (voir double-page insérée au milieu de la brochure)

Mettre les ingrédients liquides et solides, coupés en morceaux dans le récipient en verre (1).

Mise en marche

Fixer le récipient rempli sur la base et fermer avec le couvercle de façon que la poignée du couvercle et la poignée du récipient se recouvrent (2). Le bouton « **Start/Stop** » s'allume et sur l'écran commence à clignoter ---- (3). Sur le panneau de commande appuyer sur « **Start/Stop** », le temps **00:00** s'affiche sur l'écran, le blender est prêt à l'utilisation (4).

Utilisation de l'appareil avec les programmes

Programme « **Clear soup** » (5)

Pour la préparation des bouillons de légumes ou de viande, appuyer sur le panneau de commande sur « **Clear soup** », le temps de cuisson en minutes (**45:00**) s'affiche. Appuyer sur « **Start/Stop** », le blender commence à décompter le temps restant et prépare une soupe claire. Après la fin du programme, le signal sonore intermittent se fait entendre, le temps **00:00** s'affiche sur l'écran et le programme s'arrête automatiquement (valable pour tous les programmes).

Enlever le récipient en verre de la base, tourner légèrement le couvercle dans le sens antihoraire et le retirer du récipient.

Avertissement : En retirant le couvercle et versant le contenu, être très prudent, le repas est chaud.

Programme « **Cream soup** » (6)

Pour la préparation des soupes mixées de légumes ou des soupes crémeuses, appuyer sur le panneau de commande sur « **Cream soup** », le temps de cuisson en minutes (**24:00**) s'affiche. Appuyer sur « **Start/Stop** », sur l'écran apparaît un indicateur de chauffe (ligne pointillée passant sans cesse) et le blender commence à cuire les ingrédients. L'écran affiche le temps de cuisson en minutes (**24:00**), le blender commence à décompter le temps restant et mixe progressivement jusqu'à ce que la soupe soit crémeuse.

Programme « **Sauce** » (7)

Pour la préparation des sauces mixées, appuyer sur le panneau de commande sur « **Sauce** », le temps de cuisson en minutes (**15:00**) s'affiche. Appuyer sur « **Start/Stop** », sur l'écran apparaît un indicateur de chauffe (ligne pointillée passant sans cesse) et le blender commence à cuire les ingrédients. L'écran affiche le temps de cuisson en minutes (**15:00**), le blender commence à décompter le temps restant et mixe progressivement jusqu'à ce que la sauce soit finie.

Programme « **Puree** » (8)

Pour la préparation des purées mixées de légumes ou de fruits cuites, appuyer sur le panneau de commande sur « **Puree** », le temps de cuisson en minutes (**11:00**) s'affiche. Appuyer sur « **Start/Stop** », sur l'écran apparaît un indicateur de chauffe (ligne pointillée passant sans cesse) et le blender commence à cuire les ingrédients. L'écran affiche le temps de cuisson en minutes (**11:00**), le blender commence à décompter le temps restant et mixe progressivement jusqu'à ce que la puree soit finie.

Programme « **Smoothie** » (9)

Pour la préparation des milkshakes aux fruits ou aux légumes mixés, appuyer sur le panneau de commande sur « **Smoothie** », le temps de mixage en minutes (**2:00**) s'affiche et la vitesse de rotation 8 apparaît sur l'écran. Appuyer sur « **Start/Stop** », l'appareil commence à mélanger les ingrédients et prépare un smoothie.

Programme « Milkshake » (10)

Pour la préparation des boissons mélangées à base de lait, appuyer sur le panneau de commande sur « **Milkshake** », le temps de mixage en minutes (**01:10**) s'affiche et la vitesse de rotation 8 apparaît sur l'écran. Appuyer sur « **Start/Stop** », l'appareil commence à mixer et prépare un milkshake.

Programme « Heating »

Pour chauffer et maintenir la température définie pendant 60 minutes ou pour chauffer à la température appropriée pour servir, utiliser le programme « **Heating** ».

A. Réchauffe et maintient la température définie (11)

Sur le panneau de commande appuyer sur « **Heating** », la température de **60 °C** s'affiche sur l'écran. En appuyant de manière répétée sur « **Heating** », régler la température désirée du repas à 70, 80, 90 ou 100 °C. Le blender chauffe le repas et en mélangeant progressivement, maintient la température définie pendant 60 minutes, puis le programme s'arrête automatiquement.

B. Chauffe à la température appropriée pour servir (12)

Sur le panneau de commande appuyer sur « **Heating** » pendant environ 2 secondes, la température de **55 °C** s'affiche sur l'écran. Le blender chauffe le repas et le mélange en maintenant sa température de service pendant 6 heures, puis le programme s'arrête automatiquement.

***Avertissement :** Ne pas utiliser le programme « **Heating** » pour les soupes claires, les ingrédients dans le bouillon pouvant être mixés. Chauffer les repas épaissis avec de la farine, de la maïzena, de la chapelure, du pain etc. toujours uniquement avec le programme B. Chauffe à la température appropriée pour servir (55 °C).*

Contrôle des repas pendant un programme en cours

Pour contrôler le repas pendant un programme en cours, retirer le couvercle du récipient en verre. Après le contrôle, remettre le couvercle en 50 secondes et appuyer sur « **Start/Stop** », le programme interrompu reprend automatiquement et termine la préparation du repas.

POUR UN ARRÊT IMMÉDIAT DU BLENDER CHAUFFANT QUAND UN PROGRAMME EST ACTIVÉ, APPUYER SUR « START/STOP » (13).

Utilisation de l'appareil sans programmes (commande manuelle)

Pour la préparation d'autres boissons ou plats de fruits ou de légumes, utiliser l'appareil sans activer un programme, avec la commande manuelle.

Réglage manuel de l'heure et de la vitesse de mixage

Insérer les liquides et les ingrédients découpés dans le récipient en verre jusqu'au trait de 1750 ml au maximum. Sur le panneau de commande appuyer sur « **Start/Stop** », le temps **00:00** s'affiche sur l'écran. En maintenant +/- appuyé, régler le « **Time** » de 00:05 à 06:00 minutes (**14**). En pressant à plusieurs reprises +/-, régler la « **Speed** » de 1 à 8 (**15**). Appuyer sur « **Start/Stop** », le blender commence à mixer les ingrédients et après le temps défini, le signal sonore intermittent se fait entendre et le mixage s'arrête.

Fonction pulse (16)

Pour la préparation de boissons et d'aliments avec une plus grande proportion de parties dures ou d'ingrédients épais tels que les légumes-racines, les citrouilles, les noix, les yaourts, les glaces, etc., utiliser la fonction pulse en ajoutant graduellement les ingrédients. Insérer les liquides et les ingrédients découpés dans le récipient jusqu'au trait de 1000 ml au maximum. Sur le panneau de commande, appuyer sur « **Pulse** » et maintenir le bouton appuyé, le blender commence à mixer les ingrédients. Presser et relâcher brièvement « **Pulse** » de manière répétitive jusqu'à ce que le mélange soit mixé à la consistance souhaitée.

***Avertissement :** Ne pas utiliser la fonction « **Pulse** » si un quelconque programme est en cours.*

Ajouter graduellement les ingrédients en mélangeant et utilisant la fonction pulse

Pendant le mixage pulse, relâcher « **Pulse** » et attendre l'arrêt du mixage. Retirer du couvercle la fermeture de l'orifice de remplissage en la tournant et ajouter les liquides et les ingrédients découpés à travers l'orifice dans le récipient. Remettre la fermeture de l'orifice de remplissage en place et continuer à mixer avec la fonction pulse.

Récipient doseur avec bec verseur

Pour doser précisément des ingrédients et les ajouter facilement à travers l'orifice dans le couvercle, utiliser le récipient doseur avec le bec verseur.

Poussoir (17)

Si une couche d'ingrédients non mixés se forme dans le récipient lors de l'utilisation d'un programme ou de la commande manuelle, utiliser le poussoir. Ne pas arrêter le blender, enlever la fermeture du couvercle, insérer le poussoir dans l'orifice de remplissage et presser vers le bas les ingrédients non mixés.

Avertissement important

Ne pas laisser le blender mixer de manière continue pendant plus de 6 minutes ! Si l'appareil surchauffe pendant le mixage et s'arrête, débrancher le cordon d'alimentation et attendre pendant 20 minutes avant de le rebrancher, puis continuer à mixer. Si les lames se bloquent lors du mixage, arrêter immédiatement l'appareil, débrancher le câble de la prise électrique, sortir le récipient et retirer l'aliment responsable du blocage et ne continuer qu'après refroidissement du moteur.

Nettoyage rapide

Pour nettoyer rapidement l'intérieur du récipient en verre et des lames de mixage et enlever les restes de la pulpe etc., remplir le récipient jusqu'à environ la moitié par de l'eau pure avec quelques gouttes d'un produit de nettoyage pour vaisselle. Remettre le couvercle avec la fermeture sur le récipient et appuyer et relâcher à plusieurs reprises « **Pulse** ». Puis, vider le récipient de l'eau avec le produit et le rincer soigneusement.

Nettoyage (18)

Avant de nettoyer le blender, le débrancher et le démonter. Enlever le récipient en verre de la base, tourner le couvercle, le retirer du récipient et sortir la fermeture de l'orifice de remplissage.

Récipient en verre

Nettoyer l'intérieur du récipient en verre et les lames de mixage avec la brosse fournie. Rincer soigneusement le récipient nettoyé et laisser sécher, nettoyer l'extérieur du récipient avec le torchon humide, éventuellement rincer à l'eau courante et sécher, ne pas laver au lave-vaisselle. **Avertissement** : *Les lames en inox sont fixées solidement avec le fond du récipient, il est impossible de les démonter, être très prudent lors du nettoyage, les lames de mixage sont très coupantes !*

Base du blender chauffant

Si nécessaire, essuyer la base du blender à l'aide d'un torchon sec ou légèrement humide. Ne pas laver à l'eau courante ni au lave-vaisselle. **Avertissement** : *Lors du lavage du récipient en verre et de la base, veiller à ce que l'eau ne rentre pas dans les connecteurs, si cela se produit, enlever l'eau et laisser les connecteurs sécher parfaitement avant utilisation.*

Couvercle, fermeture du couvercle, poussoir et brosse

Nettoyer à l'eau courante et laisser sécher, ne pas laver au lave-vaisselle.

Entretien

Si le joint en caoutchouc d'un entraînement d'arbre s'use ou s'endommage à cause d'une utilisation intensive, le sortir avec un objet approprié et insérer à sa place le joint en caoutchouc de rechange qui est fourni avec le blender. En cas d'une quelconque panne, ne pas réparer l'appareil soi-même et s'adresser à un centre de vente ou à un centre de service de TESCOMA, les contacts sont disponibles sur www.tescoma.fr.

Avertissement

Le Blender chauffant PRESIDENT 1,75 l est équipé de lames de mixage spécialement aiguisées et façonnées. L'émoussement des lames par une utilisation intensive ou incorrecte (aliments trop durs ou grands) est un phénomène naturel et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

Solutions rapides des problèmes

Sur l'écran du blender prêt à utiliser ----- ne s'allume pas.

- A. Le câble n'est pas branché : brancher le câble dans une prise électrique de 230 V.
- B. Le couvercle du récipient n'est pas correctement fixé : tourner le couvercle dans le sens horaire, la poignée du couvercle et la poignée du récipient doivent se recouvrir.

Sur l'écran s'allume ----- mais il n'est pas possible de lancer le programme de fonction pulse ni la commande manuelle.

- A. Procédure de lancement erronée : avant de sélectionner un programme ou la commande manuelle, toujours appuyer sur « Start/Stop ».
- B. Le blender n'a pas eu le temps de se réinitialiser après avoir été débranché et rebranché : débrancher le câble, attendre 3 minutes, rebrancher le câble et lancer le blender.

Il est impossible de mixer de façon régulière tous les ingrédients dans le récipient.

- A. Il est nécessaire de presser les ingrédients dans le récipient lors du mixage : utiliser le poussoir.
- B. Il n'y a pas assez de liquides dans le récipient : enlever les ingrédients non mixés et ajouter du liquide.

Les aliments s'attachent sur le fond du récipient en verre pendant la cuisson.

- A. Mauvais choix de programme : arrêter le programme en cours et choisir un programme correct.
- B. Peu de liquide dans le récipient : interrompre le programme, enlever les ingrédients non mixés et ajouter du liquide.

Sur l'écran s'affiche E1.

- A. Les lames sont bloquées par des morceaux d'aliments trop grands : débrancher le câble, enlever les morceaux d'aliments trop grands, les découper en morceaux plus petits, rebrancher le câble et lancer le blender.
- B. De l'eau est rentrée sur le dessus de la base : débrancher le câble, essuyer l'eau, laisser sécher le connecteur, puis rebrancher le câble et lancer le blender.

Sur l'écran s'affiche E2 ou E3.

- A. Le blender a été lancé sans ingrédients ni liquides : débrancher le câble, attendre 20 minutes, rebrancher le câble et lancer le blender.
- B. Le récipient a été enlevé de la base du blender en marche : débrancher le câble, attendre un instant, rebrancher le câble et lancer le blender.
- C. De l'eau est rentrée dans les connecteurs ou le récipient en verre : débrancher le câble, essuyer l'eau, laisser sécher les connecteurs, puis rebrancher le câble et lancer le blender.

Sur l'écran s'affiche E4.

De l'eau est rentrée dans les connecteurs ou le récipient en verre : débrancher le câble, essuyer l'eau, laisser sécher les connecteurs, puis rebrancher le câble et lancer le blender.

Avertissement : *Si l'écran affiche E4 sur l'écran même après que les connecteurs soient déjà secs, une INTERVENTION PROFESSIONNELLE est nécessaire : confier l'appareil à votre vendeur ou à un centre de service TESCOMA, les contacts sont disponibles sur www.tescoma.fr.*

Recettes

Découper tous les ingrédients mentionnés dans les recettes en morceaux de max. 2 x 2 cm, les insérer dans le récipient en verre, ajouter d'autres ingrédients, fermer le récipient avec le couvercle avec la fermeture et lancer un programme approprié.

Programme « Clear soup » Bouillon de poulet

Ingrédients : 400 g de viande de poulet sans peau, 700 ml d'eau, 20 g de céleri, 15 g de beurre, 100 g de poireaux, 80 g de carottes, 20 g de panais, 4 grains de poivre, 4 grains de quatre-épices, 2 feuilles de laurier, sel et poivre selon le goût

Bonne astuce : *Pour faire une soupe plus nourrissante, ajouter un œuf légèrement battu dans le récipient en verre 2 minutes avant la fin du programme. Pour mettre en valeur le goût, ajouter une cuillère d'arôme de légumes avant le lancement du programme.*

Bouillon de légumes

Ingrédients : 450 g de légumes surgelés ou frais, 750 ml d'eau, 15 g de beurre, 2 gousses d'ail passées au presse-ail, 1 cuillère à thé de marjolaine, sel et poivre selon le goût

Bonne astuce : Servir le bouillon de légumes avec des croûtons de pain blanc. Pour mettre en valeur le goût, ajouter une cuillère d'arôme de légumes avant le lancement du programme.

Avec le programme « **Clear soup** », il est possible selon les deux recettes suivantes de préparer une soupe aux choux ou de goulache.

Soupe aux choux à la saucisse

Ingrédients : 130 g de saucisse fumée, 700 ml de bouillon de viande, 200 g de choucroute, 150 g de pommes de terre, 50 g de saindoux fondu, 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, 2 cuillères à thé de piment doux, 2 cuillères à thé de sucre, une demi-cuillère à thé de graines de cumin broyées, une pincée de piment, 1 pincée de quatre-épices, sel, poivre et vinaigre selon le goût

Bonne astuce : La soupe aux choux à la saucisse fumée est préparée sans farine, la recette pouvant être utilisée comme sans gluten.

Soupe de goulache de porc

Ingrédients : 350 g d'épaule de porc, 650 ml de bouillon de bœuf, 2 gros oignons, 100 g de pommes de terre, 30 g de beurre, 2 gousses d'ail passées au presse-ail, 4 c. à thé de paprika moulu, 3 feuilles de laurier, 2 cuillères à thé de sel, poivre, piment, quatre-épices, cumin et marjolaine selon le goût

Bonne astuce : La goulache de porc est préparée sans farine, la recette pouvant être utilisée comme sans gluten.

Programme « Cream soup »

Crème de champignons de Paris

Ingrédients : 400 g de champignons de Paris nettoyés, 650 ml d'eau ou de bouillon de viande ou de légumes, 100 g de pommes de terre épluchées, 40 g de carottes, 40 g de céleri, 20 g de persil, 10 g de beurre, une cuillère à thé de sel, une demi-cuillère à thé de noix de muscade et une pincée de poivre

Bonne astuce : Servir la crème de champignons de Paris avec des copeaux de parmesan.

Soupe de potiron

Ingrédients : 600 g de pulpe de potiron pelé (Hokkaido, courge butternut ou courge musquée), 500 ml d'eau ou de bouillon de viande ou de légumes, 125 ml de crème fraîche 33 % (ajouter dans le blender environ 5 minutes avant la fin du programme), 1 gros oignon, 70 g de carottes, 40 g de céleri rave, 40 g de pommes de terre épluchées, 30 g de céleri, 30 g de beurre, 2 cm de gingembre pelé, 1 gousse d'ail, 3 c. à thé de sauce soja, jus d'un demi citron vert, 2 c. à thé de sucre de canne, 2 c. à thé de moutarde de Dijon, une c. à thé de noix de muscade, une demi-cuillère à thé de graines de cumin broyées, une pincée de piment, sel et poivre selon le goût

Bonne astuce : Servir la soupe de potiron décorée avec une cuillère de crème épaisse et une feuille de basilic. La recette convient même pour un régime sans gluten.

Programme « Sauce »

Sauce pour le filet de bœuf à la crème

Ingrédients : 320 ml de mélange de légumes-racines cuit pour le filet de bœuf, 300 ml de bouillon ou d'eau, 250 ml de crème fraîche 33 % (mélanger la crème fraîche avec 4 cuillères à soupe de farine et l'ajouter dans le blender environ 5 minutes avant la fin du programme), 30 g de céleri, 30 g de persil, 1 grosse carotte, 1 oignon, 10 g de beurre, c. à soupe de jus de citron, 3 c. à thé de sucre, une petite pincée de sel

Avertissement : Après la fin du programme, ajouter dans le récipient du blender le jus de cuisson du bœuf et mixer la sauce avec la fonction « **Pulse** ».

Sauce tomate

Ingrédients : 500 ml de bouillon de bœuf, 4 tomates ébouillantées et pelées, 115 g de purée de tomate, 125 ml de crème fraîche 33 % (mélanger la crème fraîche avec 3 cuillères à soupe de farine et l'ajouter dans le blender environ 5 minutes avant la fin du programme), 1 oignon, le jus d'un demi citron, une cuillère à soupe de vinaigre, cuillère à thé de paprika moulue, c. à thé de cannelle moulue, 1 feuille de laurier, une pincée de quatre-épices, de poivre moulu, de thym et de clou de girofle écrasé, sucre et sel selon le goût

Avertissement : Après la fin du programme, ajouter dans la sauce dans le blender le jus de cuisson du bœuf et mixer la sauce avec la fonction « **Pulse** ».

Programme « Puree »

Purée de légumes

Ingrédients : 400 g de légumes surgelés ou frais, 150 ml d'eau, 50 ml de crème fraîche 33 %, une demi-cuillère à café de graines de cumin écrasées, sel et poivre selon le goût

Bonne astuce : Servir la purée de légumes comme plat d'accompagnement décoré avec de l'oignon frit.

Compote de pommes

Ingrédients : 450 g de pommes pelées et sans trognons, 150 ml d'eau, une cuillère de sucre, cuillère à thé de cannelle moulue

Bonne astuce : Mettre la compote de pommes chaude, préparée par le blender dans les bocaux TESCO, laisser refroidir et conserver au réfrigérateur jusqu'à 30 jours.

Purée de tomates

Ingrédients : 500 g de tomates ébouillantées et pelées, 50 ml d'eau, 1 petite pomme, 1 petit oignon, une gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de sucre, sel et poivre selon le goût, quelques feuilles de basilic ou origan

Bonne astuce : La puree de tomates préparée par le blender est excellente pour une pizza, des pâtes etc.

Programme « Smoothie »

Smoothie aux baies

Ingrédients : 150 g de mélange de framboises, de mûres et de cerises, 150 g de myrtilles, 1 kiwi, 550 ml d'eau

Smoothie aux bananes avec des myrtilles

Ingrédients : 5 bananes, 200 g de myrtilles, 450 ml de lait, 2 cuillères à thé de miel

Smoothie à la mangue

Ingrédients : 700 g de mangue, 300 g de yaourt blanc, 400 ml de lait frais, 1 goutte d'extrait de vanille, 1 pincée de sel

Smoothie aux tomates avec de la carotte

Ingrédients : 500 g de tomates, 150 g de carottes, 150 g de céleri rave, 350 ml de jus de pommes, sauce piquante selon le goût

Smoothie aux pommes avec du concombre

Ingrédients : 450 g de pommes, 250 g de concombres, 550 ml de jus de pommes, noix de muscade, cannelle selon le goût

Smoothie aux bananes avec de la betterave

Ingrédients : 3 bananes, 300 g de betterave, 150 g de yaourt blanc, 450 ml de jus de pommes, 1 morceau de gingembre frais râpé, graines de chia trempées à l'avance

Programme « Milkshake »

Milkshake aux fraises

Ingrédients : 250 g de fraises, 550 ml de lait de soja, 3 bananes, 60 g de flocons d'avoine, 5 cuillères à thé de miel

Milkshake aux bananes

Ingrédients : 250 g de glace à la vanille, 5 bananes, 700 ml de lait

Milkshake au chocolat

Ingrédients : 500 g de glace au chocolat, 450 g de lait, 21 g de chicorée, 2 cuillères à thé de miel

Milkshake aux pêches

Ingrédients : 700 g de pêches, 250 g de glace à la vanille, 300 ml de lait

pl Instrukcja użytkowania

Środki ostrożności

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, nie należy używać do celów komercyjnych, i na wolnym powietrzu.

OSTRZEŻENIE: *Urządzenie nie jest odpowiednie do użytkowania przez dzieci pozostawione bez nadzoru. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia.*

Podczas pracy urządzenie powinno znajdować się zawsze na równej, stabilnej i czystej powierzchni poza zasięgiem innych akcesoriów kuchennych, w minimalnej odległości 30 cm. Podczas pracy zupowar nie powinien znajdować się w zasięgu kuchenki.

Odpowiednie zasilanie z sieci elektrycznej o napięciu 230 V, 50/60 Hz. W razie uszkodzenia kabla zasilającego, w celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania, należy go wymienić w specjalistycznym serwisie. Kabel zasilający nie może dotykać ostrych krawędzi, narożników i powierzchni o wysokiej temperaturze. Podczas odłączania kabla od źródła zasilania należy przytrzymać wtyczkę, nie należy ciągnąć za kabel. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki nie należy używać zupowaru.

Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie lub innych cieczach. Z przyczyn bezpieczeństwa nie należy samodzielnie demontować i naprawiać urządzenia. W razie awarii należy zwrócić się do salonu sprzedaży lub centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na www.tescoma.pl.

WAŻNE OSTRZEŻENIE

Urządzenia nie należy pozostawiać włączonego w trybie miksowania dłużej niż 6 minut! Jeśli urządzenie wyłączy się na skutek przegrzania, należy odłączyć je od źródła zasilania, pozostawić wyłączone na 20 minut, po tym czasie ponownie podłączyć do źródła zasilania i kontynuować miksowanie. Jeśli podczas miksowania dojdzie do zablokowania nożyków, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć kabel zasilający od źródła zasilania, zdjąć naczynie i usunąć z niego produkty, które spowodowały zablokowanie nożyków. Po schłodzeniu silnika kontynuować użytkowanie.

Urządzenie zostało wyposażone w system zabezpieczenia przed przegrzaniem. Podczas niestandardowego użytkowania lub podczas przegrzania silnika aktywuje się system zabezpieczenia – urządzenie wyłączy się automatycznie. Jeśli po aktywacji systemu zabezpieczenia urządzenie nie będzie działać nawet po upływie 30 minut, należy w celu naprawy doręczyć je do centrum serwisowego TESCOMA.

OSTRZEŻENIE: *Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym restartowaniem bezpiecznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzny włącznik elektryczny.*

Nie należy włączać urządzenia kiedy w pojemniku nie znajduje się żadna zawartość, wszystkie potrawy i napoje należy przygotowywać z dodatkiem odpowiedniej ilości wody.

Podczas nalewania gorących płynów do zupowaru należy zachować szczególną ostrożność. Wlewany płyn może parować z urządzenia. Naczynia nie należy przepelniać, urządzenia należy używać zawsze z założonym wieczkiem.

Ostrza ze stali nierdzewnej są bardzo ostre, podczas opróżniania i czyszczenia naczynia należy zachować szczególną ostrożność. W razie uszkodzenia nożyków należy zachować szczególną ostrożność.

Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami urządzenia, w trakcie włączonego programu oraz podczas miksowania do naczynia nie należy wkładać dłoni oraz żadnych akcesoriów czy przedmiotów (wyjątek stanowi znajdujący się w zestawie tłok, który można wkładać do włączonego urządzenia przez otwór w wieczku).

Włączonego urządzenia nie należy nigdy przemieszczać, oraz dotykać jego elementów będących w ruchu. Kabla zasilającego nie należy wieszac na jakimkolwiek ostrym lub ruchomym przedmiocie.

Należy zapobiegać wylaniu wody na przewody urządzenia – grozi ryzykiem uszkodzenia.

Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.

Mikser należy odłączyć od zasilania jeśli jest pozostawiony bez nadzoru, przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub podczas manipulacji z częściami, które podczas pracy urządzenia są w ruchu.

OSTRZEŻENIE: Zintegrowane dno grzewcze wewnątrz szklanego naczynia wydziela zgromadzone ciepło także po wyłączeniu urządzenia.

Po użyciu urządzenie należy odłączyć od sieci zasilania i wyczyścić wszystkie jego elementy, które mają kontakt z żywnością.

Urządzenie spełnia wszelkie normy bezpieczeństwa. Naprawę lub wymianę kabla zasilającego mogą przeprowadzić jedynie pracownicy autoryzowanego serwisu, kontakt na www.tescoma.pl. Żle lub nieprofesjonalnie przeprowadzone naprawy nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Parametry techniczne

Pojemność szklanego naczynia: 1750 ml

Zasilanie: 220–240 V ~

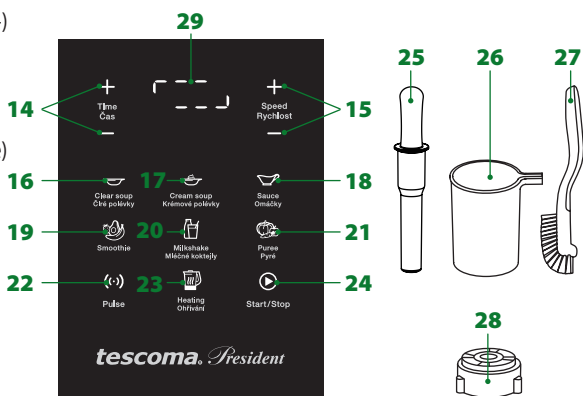
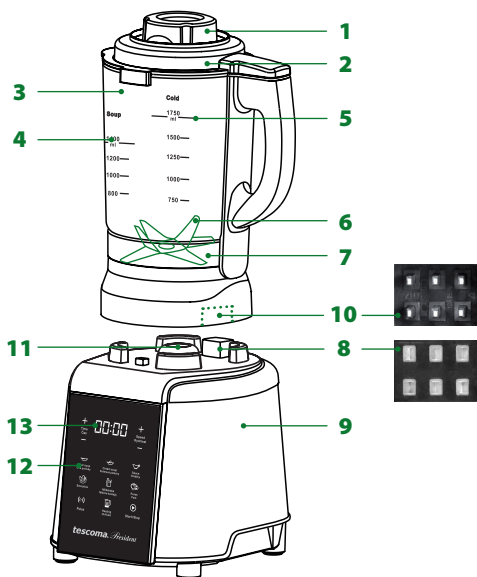
Częstotliwość: 50–60 Hz

Moc grzewcza: 800–950 W

Maks. moc zupowaru: 1500 W

Opis

1. Osłona otworu do napełniania
2. Wieczko z otworem
3. Szklane naczynie z miarkami
4. Miarka do ciepłych potraw („Soup”)
5. Miarka do zimnych napojów („Cold”)
6. Nożyki miksujące
7. Dno grzewcze
8. Gniazdko złącza
9. Podstawa z kablem
10. Wtyczka złącza
11. Oś napędowa z gumową wkładką
12. Panel sterowania
13. Wyświetlacz cyfrowy
14. Ręczne ustawienie czasu „Čas” (+/-)
15. Ręczne ustawienie prędkości „Rychlost” (+/-)
16. Program „Čiré polévky” (Zupy klarowne)
17. Program „Krémové polévky” (Zupy krem)
18. Program „Omáčky” (Sosy)
19. Program „Smoothie”
20. Program „Mléčné koktejly” (Mleczne koktajle)
21. Program „Pyré” (Puree)
22. Miksowanie pulsacyjne „Pulse”
23. Program „Ohřívání” (Podgrzewanie potraw)
24. „Start/Stop”
25. Łtok
26. Naczynie z miarką
27. Szczoteczka do czyszczenia
28. Zamienna gumowa wkładka osi napędowej
29. Wskaźnik ciepła



Przed pierwszym użyciem

Urządzenie należy rozpakować i wyczyścić (patrz Czyszczenie). Podstawę ustawić na równej powierzchni poza zasięgiem kuchenki i innych urządzeń, min. odległość wynosi 30 cm. Kabel z wtyczką podłączyć do sieci 230 V.

Ważne ostrzeżenie

Zupowaru nie należy nigdy używać jeśli jest pusty – bez składników i płynów (min. 200 ml).

Przed włożeniem do zupowaru składniki należy pokroić na kawałki o wielkości maks. 2 x 2 cm.

W programach „**Čiré polévky**”, „**Krémové polévky**”, „**Omáčky**” i „**Pyré**” zupowar należy napełniać według miarki „**Soup**” tj. min. 800 ml / maks. 1400 ml.

W programach „**Smoothie**” i „**Mléčné koktejly**” urządzenie należy napełniać według miarki „**Cold**”, tj. min. 750 ml / maks. 1750 ml.

Podczas pracy urządzenia po włączeniu programu lub miksowania ręcznego oraz pulsacyjnego nigdy nie należy zdejmować naczynia z podstawy.

Urządzenie nie jest odpowiednie do siekania mięsa oraz kruszenia lodu – ryzyko uszkodzenia nożyków nierdzewnych!

Szklane naczynie nie jest odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

ABY BEZZWŁOČNIE WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE W TRAKCIE KAŻDEGO USTAWIONEGO PROGRAMU NALEŻY WCISNĄĆ „START/STOP”, PROGRAM ZAKOŃCZY SIĘ NATYCHMIAST.

Napełnianie (zobacz załącznik umieszczony w środku broszury)

W szklanym naczyniu należy umieścić pokrojone składniki oraz płyny (1).

Włączanie

Naczynie z zawartością należy umieścić w podstawie i zamknąć wieczkiem, tak aby rękojeści wieczka i naczynia pokrywały się ze sobą (2). Zapali się „**Start/Stop**”, a na wyświetlaczu zacznie migać ---- (3). Na panelu sterowania należy wcisnąć „**Start/Stop**”, na wyświetlaczu pojawi się czas **00:00**, zupowar jest gotowy do użycia (4).

Praca z programami urządzenia

Program „**Čiré polévky**” (5)

Aby przygotować klarowne warzywne i mięsne wywary należy na panelu sterowania wcisnąć „**Čiré polévky**”, na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania w minutach **45:00**. Po wciśnięciu przycisku „**Start/Stop**”, zupowar zacznie odmierzać czas i ugotuje klarowną zupę. Po zakończeniu programu włączy się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się czas **00:00** i program zakończy się automatycznie (dotyczy wszystkich programów).

Szklane naczynie należy zdjąć z podstawy, przekręcić wieczko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć je z naczynia.

***Ostrzeżenie:** Przy zdejmowaniu wieczka i przelewaniu zawartości należy zachować szczególną ostrożność, potrawy są gorące.*

Program „**Krémové polévky**” (6)

Aby przygotować rozmiksowane zupy warzywne oraz zupy z dodatkiem śmietany należy na panelu sterowania wcisnąć „**Krémové polévky**”, na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania w minutach **24:00**. Po wciśnięciu przycisku „**Start/Stop**”, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła (biegnące dookoła linie przerywane), a zupowar doprowadzi zawartość do wrzenia. Następnie na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania w minutach **24:00**, zupowar zacznie odliczać czas, będzie stopniowo miksować zawartość i ugotuje zupę krem.

Program „**Omáčky**” (7)

Aby przygotować rozmiksowane sosy należy na panelu sterowania wcisnąć „**Omáčky**”, na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania w minutach **15:00**. Po wciśnięciu przycisku „**Start/Stop**”, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła (biegnące dookoła linie przerywane), a zupowar doprowadzi zawartość do wrzenia. Następnie na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania w minutach **15:00**, zupowar zacznie odliczać czas, będzie stopniowo miksować zawartość i ugotuje sos.

Program „**Pyré**” (8)

Aby przygotować rozmiksowane warzywne i owocowe puree należy na panelu sterowania wcisnąć „**Pyré**”, na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania w minutach **11:00**. Po wciśnięciu przycisku „**Start/Stop**”, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła

(biegnące dookoła linii przerywane), a zupowar doprowadzi zawartość do wrzenia. Następnie na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania w minutach **11:00**, zupowar zacznie odliczać czas, będzie stopniowo miksować zawartość i ugotuje puree.

Program „Smoothie” (9)

Aby przygotować rozdrobnione owocowe i warzywne koktajle należy na panelu sterowania wcisnąć „Smoothie”, na wyświetlaczu pojawi się czas rozdrabniania w minutach **2:00** i prędkość obrotów 8. Po wciśnięciu przycisku „Start/Stop”, urządzenie rozpocznie rozdrabnianie składników i przygotuje smoothie.

Program „Mléčné koktejly” (10)

Aby przygotować rozdrobnione napoje mleczne należy na panelu sterowania wcisnąć „Mléčné koktejly”, na wyświetlaczu pojawi się czas rozdrabniania w minutach i sekundach **01:10** i prędkość obrotów 8. Po wciśnięciu przycisku „Start/Stop”, urządzenie rozpocznie rozdrabnianie składników i przygotuje mleczny koktajl.

Program „Ohřívání”

Aby podgrzać i utrzymać ustawioną temperaturę na 60 minut lub aby podgrzać do temperatury odpowiedniej do serwowania należy użyć programu „Ohřívání”.

A. Podgrzewanie i utrzymanie ustawionej temperatury (11)

Na panelu sterowania należy wcisnąć przycisk „Ohřívání”, na wyświetlaczu pojawi się temperatura **60 °C**. Ponownie wciskając przycisk „Ohřívání” ustawić potrzebną temperaturę potrawy 70, 80, 90 lub 100 °C. Zupowar podgrzeje potrawę i mieszając od czasu do czasu będzie utrzymywać ustawioną temperaturę przez 60 minut, następnie program zakończy się automatycznie.

B. Podgrzewanie do temperatury odpowiedniej do serwowania (12)

Na panelu sterowania należy wcisnąć i przytrzymać ok. 2 sekundy przycisk „Ohřívání”, na wyświetlaczu pojawi się temperatura **55 °C**. Zupowar podgrzeje potrawę i będzie utrzymywać jej temperaturę odpowiednią do serwowania mieszając przez 6 godzin, następnie program wyłączy się automatycznie.

***Ostrzeżenie:** Program „Ohřívání” nie jest odpowiedni do klarownych zup, ponieważ może dojść do rozdrobnienia składników w wywarze. Potrawy zagęszczane mąką, skrobią, bułką tartą, pieczywem itp. należy zawsze podgrzewać używając programu B. Podgrzewanie do temperatury odpowiedniej do serwowania (55 °C).*

Kontrola składników podczas pracy urządzenia

Aby skontrolować potrawę podczas włączonego programu, należy zdjąć wieczko ze szklanego naczynia, po kontroli nałożyć wieczko z powrotem w ciągu 50 sekund i nacisnąć „Start/Stop”, przerwany program automatycznie włączy się z powrotem i dokończy przygotowywanie potrawy.

ABY BEZZWŁOČNIE WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE W TRAKCIE KAŻDEGO USTAWIONEGO PROGRAMU NALEŻY WCISNĄĆ „START/STOP”, PROGRAM ZAKOŃCZY SIĘ NATYCHMIAST (13).

Korzystanie z urządzenia bez programów (sterowanie ręczne)

Aby przygotować inne warzywne i owocowe napoje lub potrawy należy użyć urządzenia bez funkcji programów, wykorzystując sterowanie ręczne.

Ręczne ustawienie czasu i prędkości rozdrabniania

W szklanym naczyniu należy umieścić, maksymalnie do poziomu 1750 ml, pokrojone składniki oraz płyny. Na panelu sterowania należy wcisnąć przycisk „Start/Stop”, na wyświetlaczu pojawi się czas **00:00**. Przytrzymując +/- należy ustawić „Čas” w przedziale 00:05 do 6:00 minut (**14**). Kilkakrotnie naciskając +/- należy ustawić „Rychlost” w przedziale od 1 do 8 (**15**). Po wciśnięciu przycisku „Start/Stop”, zupowar rozpocznie rozdrabnianie składników, po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał i rozdrabnianie zakończy się.

Miksowanie pulsacyjne (16)

Podczas przygotowywania napojów lub posiłków z większą zawartością twardych składników, np. warzywa korzeniowe, dynia, orzechy, jogurt, lody itp. należy wykorzystać funkcję miksowanie pulsacyjne, dodając składniki stopniowo. W szklanym naczyniu należy umieścić maksymalnie do poziomu 1000 ml pokrojone składniki. Należy nacisnąć i przytrzymać przycisk „Pulse” na pa-

nelu sterowania i zupowar rozpocznie rozdrabnianie składników. Przycisk miksowania pulsacyjnego „Pulse”, należy przytrzymać i zwalniać, do czasu aż zawartość osiągnie odpowiednią konsystencję.

Ostrzeżenie: Funkcji „Pulse” nie należy używać, kiedy jest włączony którykolwiek program.

Stopniowe uzupełnianie składników podczas miksowania pulsacyjnego

Podczas miksowania pulsacyjnego należy zwolnić przycisk „Pulse” i odczekać, aż miksowanie zostanie przerwane. Zamknięcie otworu do napełniania należy przekręcić i wyjąć z wieczka i poprzez otwór dodać do naczynia płyny i pokrojone składniki. Ponownie nałożyć zamknięcie otworu do napełniania i kontynuować miksowanie pulsacyjne.

Naczynie z miarką i dzióbkiem

Do dokładnego odmierzania składników oraz łatwego uzupełniania przez otwór w wieczku należy użyć naczynia z miarką i dzióbkiem.

Tłok (17)

Jeśli podczas użytkowania z aktywnym programem lub w trakcie użytkowania funkcji ręcznego sterowania w naczyniu powstanie warstwa składników, która pozostaje nierozdrobniona, należy użyć tłoka. Nie zatrzymując zupowaru z wieczka należy wyjąć zamknięcie, do otworu wsunąć tłok i docisnąć nierozdrobnione składniki.

Ważne ostrzeżenie

Miksera nie należy pozostawiać włączonego dłużej niż 6 minut! Jeśli urządzenie podczas miksowania wyłączy się na skutek przegrzania, należy odłączyć je od źródła zasilania, pozostawić wyłączone na 20 minut, po tym czasie ponownie podłączyć do źródła zasilania i kontynuować miksowanie. Jeśli podczas miksowania dojdzie do zablokowania nożyków, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć kabel zasilający od źródła zasilania, zdjąć naczynie i usunąć z niego produkty, które spowodowały zablokowanie nożyków. Po schłodzeniu silnika kontynuować użytkowanie.

Szybkie czyszczenie

Aby szybko wyczyścić wnętrze szklanego naczynia oraz nożyki miksujące z resztek miększu itp. należy napełnić naczynie do połowy czystą wodą z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń. Na naczynie należy nałożyć wieczko z zamknięciem i kilkakrotnie nacisnąć i zwolnić przycisk „Pulse”. Następnie wodę z płynem do naczyń wylać, a naczynie dokładnie wypłukać.

Czyszczenie (18)

Przed czyszczeniem zupowar należy odłączyć od sieci i rozłożyć. Zdjąć szklane naczynie z podstawy, przekręcić wieczko, zdjąć je z naczynia i wyjąć zamknięcie otworu do napełniania.

Szklane naczynie

Wnętrze szklanego naczynia i ostrza nożyków miksujących należy czyścić szczotką z zestawu. Wyczyszczone naczynie należy dokładnie wypłukać i pozostawić do wyschnięcia, przetrzeć naczynie z zewnątrz wilgotną ścierką, ewentualnie opłukać pod bieżącą wodą i wysuszyć. Nie należy myć w zmywarce. **Ostrzeżenie:** Nożyki nierdzewne są pewnie połączone z dnem naczynia, nie można ich zdemontować, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, ostrza nożyków miksujących są bardzo ostre!

Podstawa zupowaru

Podstawę zupowaru należy w razie potrzeby przetrzeć suchą lub delikatnie wilgotną ścierką, nie należy myć pod bieżącą wodą oraz w zmywarce. **Ostrzeżenie:** Podczas mycia szklanego naczynia oraz podstawy należy uważać, aby woda nie dostała się do gniazdek. Jeśli jednak się tak stanie, wodę należy usunąć i przed użyciem upewnić się czy gniazdzka są całkowicie suche.

Wieczko, zamknięcie wieczka, tłok i szczotka

Czyścić pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia, nie należy myć w zmywarce.

Konserwacja

Jeśli pod wpływem intensywnego użytkowania dojdzie do zużycia lub uszkodzenia gumowej wkładki osi napędowej, należy wyjąć ją pomagając sobie odpowiednim przedmiotem i na jej miejsce włożyć zamienną gumową wkładkę, która jest częścią zestawu. W przypadku jakiegokolwiek awarii urządzenia nie należy naprawiać samodzielnie, tylko zwrócić się do salonu sprzedaży lub centrum serwisowego TESCOMA kontakt na www.tescoma.pl.

Ostrzeżenie

Zupowar z mikserem PRESIDENT 1,75 l został wyposażony w specjalnie formowane i naostrzone nożyki miksujące z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Stępienie nożyków spowodowane intensywnym lub nieprawidłowym użytkowaniem (zbyt twarde lub duże składniki) jest naturalnym następstwem i nie może być przedmiotem reklamacji.

Szybkie rozwiązanie problemów

Na wyświetlaczu zupowaru gotowego do użycia nie wyświetla się ----.

A. Kabel nie znajduje się w gniazdku: podłączyć kabel do gniazdka 230 V.

B. Wieczko naczynia nie jest dobrze zamknięte: należy przekręcić wieczkiem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, rękojeść wieczka i rękojeść naczynia muszą się pokrywać.

Na wyświetlaczu pojawiło się ----, ale nie da się włączyć programu ani miksowania pulsacyjnego i miksowania sterowanego ręcznie.

A. Niepoprawny sposób uruchomienia: przed wybraniem programu lub próbą ręcznego ustawienia należy zawsze wcisnąć przycisk „Start–Stop”.

B. Zupowar nie zresetował się po odłączeniu i ponownym podłączeniu do sieci: należy odłączyć kabel od sieci, odczekać 3 minuty i z powrotem podłączyć, następnie uruchomić zupowar.

Składniki w naczyniu nie rozdrabniają się równomiernie.

A. Składniki w naczyniu podczas miksowania należy dociskać: należy użyć tłoka.

B. W naczyniu znajduje się za mało płynów: należy wyjąć nierozdrobnione składniki i dodać płyny.

Składniki podczas gotowania przywierają do dna szklanego naczynia.

A. Złe dobrany program: włączony program należy zakończyć i wybrać prawidłowy.

B. W naczyniu znajduje się za mało płynów: należy przerwać program, wyjąć nierozdrobnione składniki i dodać płyny.

Na wyświetlaczu pojawiło się E1.

A. Doszło do zablokowania nożyków miksujących zbyt dużymi kawałkami składników: należy odłączyć kabel, wyjąć duże kawałki składników, pokroić je na mniejsze, podłączyć kabel i uruchomić zupowar.

B. Na powierzchni łączącej podstawy pojawiła się woda: należy odłączyć kabel, usunąć wodę, łącznik pozostawić do wyschnięcia, podłączyć kabel i uruchomić zupowar.

Na wyświetlaczu pojawiło się E2 lub E3.

A. Zupowar został uruchomiony bez zawartości: należy odłączyć kabel, odczekać 20 minut, podłączyć kabel i uruchomić zupowar.

B. Naczynie zostało zdjęte z podstawy podczas pracy zupowaru: należy odłączyć kabel, chwilę odczekać, podłączyć kabel i uruchomić zupowar.

C. Na powierzchni łączącej podstawy pojawiła się woda: należy odłączyć kabel, usunąć wodę, łącznik pozostawić do wyschnięcia, podłączyć kabel i uruchomić zupowar.

Na wyświetlaczu pojawiło się E4.

Do łączników podstawy lub szklanego naczynia dostała się woda: należy odłączyć kabel, usunąć wodę, łączniki pozostawić do wyschnięcia, podłączyć kabel i uruchomić zupowar.

Ostrzeżenie: Jeśli po wyschnięciu łączników na wyświetlaczu wciąż wyświetla się E4, konieczna jest POMOC SERWISU: urządzenie należy dostarczyć do salonu sprzedaży lub centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na www.tescoma.pl.

Przepisy

Wszystkie składniki podane w przepisach należy pokroić na kawałki o wielkości max. 2 x 2 cm i umieścić je w szklanym naczyniu, dodać płyny, naczynie zamknąć wieczkiem z zamknięciem i włączyć odpowiedni program.

Program „Čiré polévky” Rosół drobiowy

Składniki: 400 g mięsa drobiowego bez skóry, 700 ml wody, 20 g selera, 15 g masła, 100 g pora, 80 g marchewki, 20 g pietruszki, 4 ziarenka pieprzu, 4 ziarenka ziela angielskiego, 2 liście laurowe, sól i pieprz do smaku

Wskazówka: Aby zupa była bardziej pożywna można na 2 minuty przed zakończeniem programu dodać do szklanego naczynia jedno delikatnie roztrzone jajko. Aby smak był bardziej wyrazisty można przed włączeniem programu dodać łyżkę przyprawy warzywniej.

Bulion warzywny

Składniki: 450 g mrożonych lub świeżych warzyw, 750 ml wody, 15 g masła, 2 ząbki przeciśniętego czosnku, łyżeczka majeranku, sól i pieprz do smaku

Wskazówka: *Bulion warzywny można serwować z podsmażonymi grzankami z białego pieczywa. Aby smak był bardziej wyrazisty można przed włączeniem programu dodać łyżkę przyprawy warzywniej.*

W programie „Čiré polévky” można według dwóch powyższych przepisów przygotować zupę warzywna i gulaszową.

Kapuśniak z kielbasą

Składniki: 130 g wędzonej kielbasy, 700 ml mięsnego bulionu, 200 g kapusty kiszzonej, 150 g ziemniaków, 50 g wytopionego smalcu wieprzowego, 1 duża cebula, 2 ząbki czosnku, 2 łyżeczki słodkiej papryki, 2 łyżeczki cukru, pół łyżeczki mielonego kminku, szczypta ostrej papryki, odrobina mielonego ziela angielskiego, sól, pieprz i ocet do smaku

Wskazówka: *Kapuśniak z kielbasą nie zawiera mąki, przepis jest bezglutenowy.*

Zupa gulaszowa z wieprzowiną

Składniki: 350 g karkówki wieprzowej, 650 ml bulionu wołowego, 2 większe cebule, 100 g ziemniaków, 30 g masła, 2 ząbki przeciśniętego czosnku, 4 łyżeczki mielonej papryki, 3 liście laurowe, 2 łyżeczki soli, pieprz, chili, mielone ziele angielskie, kminek i majeranek do smaku

Wskazówka: *Zupa gulaszowa z wieprzowiną nie zawiera mąki, przepis jest bezglutenowy.*

Program „Krémové polévky”

Krem z pieczarek

Składniki: 400 g oczyszczonych pieczarek, 650 ml bulionu warzywnego, mięsnego lub wody, 100 g obranych ziemniaków, 40 g marchewki, 40 g selera, 20 g natki pietruszki, 10 g masła, łyżeczka soli, pół łyżeczki gałki muszkatołowej i szczypta pieprzu

Wskazówka: *Krem z pieczarek można podawać ozdobiony wiórkami parmezanu.*

Zupa dyniowa

Składniki: 600 g miąższu z obranej dyni (Hokaido, maślanej lub piżmowej), 500 ml bulionu warzywnego, mięsnego lub wody, 125 ml śmietany 30 % (dodać do zupowaru ok. 5 minut przed zakończeniem programu), 1 duża cebula, 70 g marchewki, 40 g pietruszki, 40 g obranych ziemniaków, 30 g selera, 30 g masła, 2 cm obranego imbiru, ząbek czosnku, 3 łyżeczki sosu sojowego, sok z połowy limonki, 2 łyżeczki cukru trzcinowego, 2 łyżeczki musztardy dijon, łyżeczki gałki muszkatołowej, pół łyżeczki mielonego kminku, szczypta chili, sól i pieprz do smaku

Wskazówka: *Zupę dyniową można podawać ozdobioną łyżką kwaśnej śmietany i listkiem bazylii. Przepis jest bezglutenowy.*

Program „Omáčky”

Sos do pieczeni wołowej

Składniki: 320 ml mieszanki warzyw ze słoika, 300 ml bulionu lub wody, 250 ml śmietany 30 % (śmietanę należy wymieszać z 4 łyżkami mąki pszennej i dodać do zupowaru ok. 5 minut przed zakończeniem programu), 30 g selera, 30 g natki pietruszki, 1 duża marchewka, 1 cebula, 10 g masła, łyżka soku z cytryny, 3 łyżeczki cukru, mała szczypta soli

Ostrzeżenie: *Po zakończeniu programu do naczynia zupowaru należy dodać sos wypieczony z mięsa wołowego i za pomocą funkcji „Pulse” wymieszać sos.*

Sos pomidorowy

Składniki: 500 ml bulionu wołowego, 4 duże sparzone i obrane ze skórki pomidory, 115 g przecieru pomidorowego, 125 ml śmietany 30 % (śmietanę wymieszać z 3 łyżkami mąki pszennej i dodać do zupowaru ok. 5 minut przed zakończeniem programu), 1 cebula, sok z połowy cytryny, łyżka octu, łyżeczka mielonej słodkiej papryki, łyżeczka mielonego cynamonu, 1 liść laurowy, szczypta mielonego ziela angielskiego, mielonego pieprzu, tymianku i rozgniecionych goździków, cukier i sól do smaku

Ostrzeżenie: *Po zakończeniu programu do sosu pomidorowego w zupowarce należy dodać sos wypieczony z mięsa wołowego i za pomocą funkcji „Pulse” wymieszać sos.*

Program „Pyré”

Puree warzywne

Składniki: 400 g mrożonych lub świeżych warzyw, 150 ml wody, 50 ml śmietany 30 %, pół łyżeczki mielonego kminku, sól i pieprz do smaku

Wskazówka: Puree warzywne można podawać jako dodatek okraszony podsmażoną cebulką.

Mus z gotowanych jabłek

Składniki: 450 g obranych jabłek bez gniazd, 150 ml wody, łyżka cukru, łyżeczka mielonego cynamonu

Wskazówka: Przygotowany w zupowarze mus jabłkowy należy jeszcze gorący przełożyć do słoików do przetworów TESCOMA, pozostawić do wystudzenia i przechowywać w lodówce maksymalnie 30 dni.

Przecier pomidorowy

Składniki: 500 g sparzonych i obranych ze skórki pomidorów, 50 ml wody, 1 małe jabłko, 1 mała cebula, ząbek czosnku, łyżka cukru, sól i pieprz do smaku, kilka liści świeżej bazylii i oregano

Wskazówka: Przygotowany w zupowarze przecier pomidorowy nadaje się doskonale na pizzę, do makaronu itp.

Program „Smoothie”

Smoothie z owocami leśnymi

Składniki: 150 g mieszanki malin, jeżyn i czereśni, 150 g jagód, 1 kiwi, 550 ml wody

Bananowe smoothie z jagodami

Składniki: 5 bananów, 200 g jagód, 450 ml mleka, 2 łyżeczki miodu

Smoothie z mango

Składniki: 700 g mango, 300 g jogurtu naturalnego, 400 ml schłodzonego mleka, kropla ekstraktu waniliowego, szczypta soli

Pomidorowe smoothie z marchewką

Składniki: 500 g pomidorów, 150 g marchewki, 150 g selera naciowego, 350 ml soku jabłkowego, ostry sos do smaku

Jabłkowe smoothie z ogórkiem

Składniki: 450 g jabłek, 250 g ogórków szklarniowych, 550 ml soku jabłkowego, gałka muszkatołowa i cynamon do smaku

Bananowe smoothie z burakiem

Składniki: 3 banany, 300 g buraków, 150 g jogurt naturalnego, 450 ml soku jabłkowego, kawałek świeżego startego imbiru, namoczone wcześniej nasiona chia

Program „Mléčné koktejly”

Koktajl truskawkowy

Składniki: 250 g truskawek, 550 ml mleka sojowego, 3 banany, 60 g płatków owsianych, 5 łyżeczek miodu

Koktajl bananowy

Składniki: 250 g lodów waniliowych, 5 bananów, 700 ml mleka

Koktajl czekoladowy

Składniki: 500 g lodów czekoladowych, 450 ml mleka, 21 g napoju rozpuszczalnego Caro, 2 łyżeczki miodu

Koktajl brzoskwiowy

Składniki: 700 g brzoskwiń, 250 g lodów waniliowych, 300 ml mleka

sk Návod na použitie

Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod. Prístroj je určený na použitie v domácnosti, nepoužívajte na komerčné účely a vo vonkajších priestoroch.

VÝSTRAHA: Prístroj nesmú používať deti bez dozoru, nie je určený ako hračka pre deti. Zdravotne nespôsobilé osoby a osoby neoboznámené s používaním prístroja ho môžu používať len pod dohľadom a na základe pokynov.

Prístroj používajte vždy na rovnej, stabilnej a vyčistenej pracovnej ploche, mimo dosahu iných kuchynských prístrojov, minimálna vzdialenosť je 30 cm. Polievkovar nepoužívajte v blízkosti sporáka.

Používajte napájanie z elektrickej siete s napätím 230 V, 50/60 Hz. V prípade poškodenia elektrického kábla je v záujme bezpečnosti nutné, aby jeho výmenu vykonal odborný servis. Elektrický kábel sa nesmie dotýkať ostrých hrán alebo rohov a povrchov s vysokou teplotou. Pri odpájaní kábla zo siete držte zástrčku, neťahajte za kábel. Ak je poškodený napájací kábel či zástrčka, alebo je akokoľvek obmedzená jeho funkčnosť, prestaňte polievkovar používať.

Neponárajte prístroj do vody ani inej kvapaliny. Z bezpečnostných dôvodov sami prístroj nerozoberajte a neopravujte, v prípade akejkoľvek poruchy sa obráťte na Predajné centrum alebo servisné stredisko TESCOMA, kontakty na www.tescoma.sk.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Prístroj nenechávajte nepretržite mixovať dlhšie ako 6 minút! Ak sa prístroj vplyvom prehriatia zastaví, odpojte ho zo siete, 20 minút ho nepoužívajte, potom zapojte a pokračujte v mixovaní. Ak dôjde k zablokovaniu nožov počas mixovania, ihneď prístroj vypnite, odpojte prívodný kábel zo zásuvky, vyberte nádobu, odstráňte z nej potraviny, ktoré spôsobili zablokovanie, a po vychladnutí motora pokračujte v používaní.

Prístroj je vybavený vstavanou ochranou proti prehriatiu. Pri neštandardnom používaní alebo nadmernom preťažení motora sa aktivuje ochrana výrobku jeho automatickým vypnutím. Ak po aktivácii ochrany prístroj nie je možné po 30 minútach znovu uviesť do prevádzky, doručte ho na opravu do servisného strediska TESCOMA.

UPOZORNENIE: Aby nevzniklo nebezpečenstvo spôsobené neúmyselným resetovaním tepelnej poistky, nesmie byť tento prístroj vybavený externým spínačom.

Prístroj neuvádzajte do chodu, ak je nádoba prázdna, všetky pokrmy a nápoje pripravujte s pridaním potrebného množstva tekutín.

Pri nalievaní horúcej tekutiny do polievkovaru buďte opatrní, tekutina môže z prístroja uniknúť v podobe pary. Nádobu neprepĺňajte, prístroj používajte vždy s nasadeným viečkom.

Nerezové mixovacie nože sú veľmi ostré, vyprázdňovaniu nádoby a jej čisteniu venujte zvýšenú pozornosť. V prípade poškodenia nožov polievkovar nepoužívajte.

Zabráňte styku s pohyblivými časťami prístroja, počas spusteného programu ani pri mixovaní nedávajte do nádoby ruky, ani žiadne iné náradie alebo predmety (s výnimkou priloženého zatlačadla vkladaneho do nádoby spusteného prístroja otvorom vo viečku).

Zapnutý prístroj nepremiestňujte a nikdy sa nedotýkajte jeho pohyblivých častí. Prívodný kábel nevešajte na akýkoľvek ostrý alebo pohyblivý predmet.

Zabráňte vyliatiu vody na konektory prístroja, hrozí ich poškodenie.

Používajte výhradne originálne príslušenstvo.

Prístroj vypnite a kábel odpojte zo zásuvky vždy, pokiaľ je ponechaný bez dozoru, pred montážou, demontážou, čistením alebo manipuláciou s časťami, ktoré sú pri používaní v pohybe.

UPOZORNENIE: Integrované varné dno vnútri sklenenej nádoby vyžaruje zvyškové teplo aj po vypnutí prístroja.

Po použití prístroj odpojte zo siete a vyčistite všetky jeho časti prichádzajúce do styku s potravinami.

Prístroj spĺňa príslušné bezpečnostné normy. Opravu alebo výmenu elektrického kábla môžu vykonávať len pracovníci autorizovaného servisu, kontakt na www.tescoma.sk. Chybné alebo neodborne vykonané opravy nemôžu byť predmetom reklamácie.

Technické parametre

Objem sklenenej nádoby: 1750 ml

Napájanie: 220–240 V ~

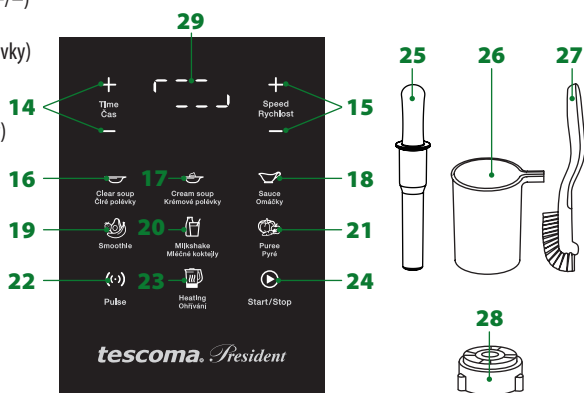
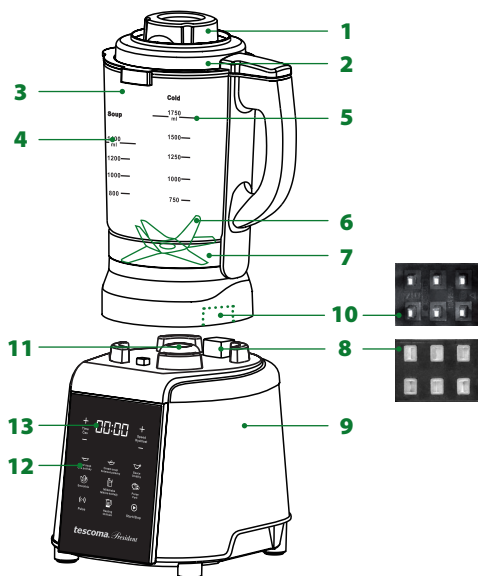
Frekvencia: 50–60 Hz

Príkion ohrevu: 800–950 W

Max. príkion polievkovaru: 1500 W

Popis

1. Uzáver plniaceho otvoru
2. Viečko s plniacim otvorom
3. Sklenená nádoba s odmerkami
4. Odmerka pre teplé pokrmy („Soup“)
5. Odmerka pre studené nápoje („Cold“)
6. Mixovacie nože
7. Varné dno
8. Zásuvka konektora
9. Základňa s káblom
10. Zástrčka konektora
11. Pohon hriadeľa s gumovou vložkou
12. Ovládací panel
13. Číselný displej
14. Manuálne nastavenie času „Čas“ (+/-)
15. Manuálne nastavenie rýchlosti „Rychlost“ (+/-)
16. Program „Čiré polievky“ (Číre polievky)
17. Program „Krémové polievky“ (Krémové polievky)
18. Program „Omáčky“
19. Program „Smoothie“
20. Program „Mliečne koktejly“ (Mliečne kokteily)
21. Program „Pyré“
22. Pulzné mixovanie „Pulse“
23. Program „Ohrievanie“ (Ohrievanie)
24. „Start/Stop“
25. Zatláčadlo
26. Odmeriavacia nádoba
27. Čistiaca kefa
28. Náhradná gumená vložka pohonu hriadeľa
29. Indikátor ohrevu



Pred prvým použitím

Prístroj vybalte, rozložte a vyčistite (viď Čistenie). Základňu umiestnite na rovnú plochu mimo dosahu sporáka a iných prístrojov, min. vzdialenosť 30 cm. Kábel so zástrčkou zapojte do siete 230 V.

Dôležité upozornenie

Polievkovar nikdy nepoužívajte bez vložených potravín a tekutín (min. 200 ml).

Potraviny pred vložením do polievkovaru naporciuajte na veľkosť max. 2 x 2 cm.

V programoch „**Čiré polievky**, **Krémové polievky**, **Omáčky** a **Pyré**“ plňte polievkovar podľa stupnice „**Soup**“, t.j. 800 ml / max. 1400 ml.

V programoch „**Smoothie** a **Mléčné koktejly**“ plňte prístroj podľa stupnice „**Cold**“, t. j. 750 ml / max. 1750 ml.

Počas spusteného programu alebo manuálne ovládaného či pulzného mixovania nikdy neskladajte nádobu zo základne.

Prístroj nepoužívajte na sekanie mäsa a na prípravu ľadovej drte, nebezpečenstvo poškodenia nerezových nožov!

Sklenenú nádobu nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

NA OKAMŽITÉ ZASTAVENIE PRÍSTROJA POČAS KTORÉHOKOLVEK SPUSTENÉHO PROGRAMU STLAČTE „START/STOP“, PROGRAM SA IHNEĎ UKONČÍ.

Plnenie (pozri vloženú dvojstranu v strede brožúry)

Do sklenenej nádoby vložte naporciované suroviny a tekutiny (1).

Zapnutie

Naplnenú nádobu nasadte na základňu a uzavrite viečkom, aby sa rukoväť viečka a rukoväť nádoby prekryvali (2). Rozsvietí sa „**Start/Stop**“ a na displeji začne prerušovane svietiť ---- (3). Na ovládacom paneli stlačte „**Start/Stop**“, na displeji sa zobrazí čas 00.00, polievkovar je pripravený na použitie (4).

Použitie prístroja s programami

Program „Čiré polievky“ (5)

Na prípravu čírych zeleninových a mäsových vývarov stlačte na ovládacom paneli „**Čiré polievky**“, na displeji sa zobrazí doba varenia v minútach **45:00**. Stlačte „**Start/Stop**“, polievkovar začne odpočítavať čas a uvarí čiru polievku. Po ukončení programu sa ozve prerušovaný zvukový signál, na displeji zobrazí čas **00:00** a program sa automaticky ukončí (platí pre všetky programy). Sklenenú nádobu zložte zo základne, viečkom pootočte proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho z nádoby.

***Upozornenie:** Pri zložení viečka a nalievaní dbajte na zvýšenú opatnosť, pokrmý sú horúce.*

Program „Krémové polievky“ (6)

Na prípravu rozmixovaných zeleninových a smotanových polievok stlačte na ovládacom paneli „**Krémové polievky**“, na displeji sa zobrazí doba varenia v minútach **24:00**. Stlačte „**Start/Stop**“, na displeji sa zobrazí indikátor ohrevu (dokola bežiacie prerušované čiary) a polievkovar privedie suroviny do varu. Potom sa na displeji zobrazí doba varenia v minútach **24:00**, polievkovar začne odpočítavať čas, bude priebežne mixovať a uvarí krémovú polievku.

Program „Omáčky“ (7)

Na prípravu rozmixovaných omáčok stlačte na ovládacom paneli „**Omáčky**“, na displeji sa zobrazí doba varenia v minútach **15:00**. Stlačte „**Start/Stop**“, na displeji sa zobrazí indikátor ohrevu (dokola bežiacie prerušované čiary) a polievkovar privedie suroviny do varu. Potom sa na displeji zobrazí doba varenia v minútach **15:00**, polievkovar začne odpočítavať čas, bude priebežne mixovať a uvarí omáčku.

Program „Pyré“ (8)

Na prípravu rozmixovaných varených zeleninových a ovocných pyrė stlačte na ovládacom paneli „**Pyré**“, na displeji sa zobrazí doba varenia v minútach **11:00**. Stlačte „**Start/Stop**“, na displeji sa zobrazí indikátor ohrevu (dokola bežiacie prerušované čiary) a polievkovar privedie suroviny do varu. Potom sa na displeji zobrazí doba varenia v minútach **11:00**, polievkovar začne odpočítavať čas, bude priebežne mixovať a uvarí pyrė.

Program „Smoothie“ (9)

Na prípravu rozmixovaných ovocných a zeleninových kokteílů stlačte na ovládacom paneli „**Smoothie**“, na displeji sa zobrazí doba mixovania v minútach **2:00** a rýchlosť otáčok 8. Stlačte „**Start/Stop**“, prístroj začne suroviny mixovať a pripraví smoothie.

Program „Mliečné koktejly“ (10)

Na prípravu rozmixovaných mliečnych nápojov stlačte na ovládacom paneli „**Mliečné koktejly**“, na displeji sa zobrazí doba mixovania v minútach a sekundách **01:10** a rýchlosť otáčok 8. Stlačte „**Start/Stop**“, prístroj začne suroviny mixovať a pripraví mliečny kokteil.

Program „Ohrievání“

Na ohrievanie a udržiavanie nastavenej teploty po dobu 60 minút alebo na ohrievanie na teplotu vhodnú na podávanie používajte program „**Ohrievání**“.

A. Ohrievanie a udržiavanie nastavenej teploty (11)

Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo „**Ohrievání**“, na displeji sa zobrazí teplota **60 °C**. Opakovaným stlačením „**Ohrievání**“ nastavte požadovanú teplotu pokrmu 70, 80, 90 alebo 100 °C. Polievkovar ohreje pokrm a s priebežným premiešaním bude nastavovať teplotu udržiavať po dobu 60 minút, potom sa program automaticky ukončí.

B. Ohrievanie na vhodnú teplotu pre podávanie (12)

Na ovládacom paneli stlačte a cca 2 sekundy podržte „**Ohrievanie**“, na displeji sa zobrazí teplota **55 °C**. Polievkovar ohreje pokrm a bude ho pri servírovacej teplote udržiavať a premiešavať po dobu 6 hodín, potom sa program automaticky ukončí.

Upozornenie: Program „**Ohrievání**“ nepoužívajte na číre polievky, môže dôjsť k rozmixovaniu surovín vo vývare. Pokrmu zahusťované múkou, škrobom, strúhankou, pečivom a pod. ohrievajte vždy iba v programe B. Ohrievanie na vhodnú teplotu pre podávanie (55 °C).

Kontrola pokrmov pri spustení programu

Na kontrolu pokrmu počas spustenia programu odstráňte viečko zo sklenenej nádoby, po kontrole nasadte viečko počas 50 sekúnd späť a stlačte „**Start/Stop**“, prerušený program sa automaticky obnoví a prípravu pokrmu dokončí.

NA OKAMŽITÉ ZASTAVENIE POLIEVKOVARU POČAS KTORÉHOKOLVEK SPUSTENÉHO PROGRAMU STLAČTE „START/STOP“, PROGRAM SA IHNEĎ UKONČÍ (13).

Použitie prístroja bez programov (manuálne ovládanie)

Na prípravu ostatných zeleninových a ovocných nápojov alebo pokrmov používajte prístroj bez programov, s manuálnym ovládaním.

Manuálne nastavenie času a rýchlosti mixovania

Do sklenenej nádoby vložte maximálne po rysku 1750 ml tekutiny a naporciované suroviny. Na ovládacom paneli stlačte „**Start/Stop**“, na displeji sa zobrazí čas **00:00**. Pridržením +/- nastavte „**Čas**“ v rozmedzí 00:05 až 6:00 minút (**14**). Opakovaným stlačením +/- nastavte „**Rychlost**“ v rozmedzí 1 až 8 (**15**). Stlačte „**Start/Stop**“, polievkovar začne suroviny mixovať, po uplynutí nastaveného času sa ozve prerušovaný zvukový signál a mixovanie sa zastaví.

Pulzné mixovanie (16)

Na prípravu nápojov a pokrmov s vyšším podielom pevných častí a hustých surovín, napr. koreňovej zeleniny, tekvice, orechov, jogurtu, zmrzliny a pod. používajte funkciu pulzného mixovania s postupným dopĺňaním surovín. Do nádoby vložte maximálne po rysku 1000 ml tekutiny a naporciované suroviny. Na ovládacom paneli stlačte a podržte „**Pulse**“ a polievkovar začne suroviny mixovať. Opakovane pridrižujte a uvoľňujte „**Pulse**“, až bude zmes rozmixovaná na potrebnú hustotu.

Upozornenie: Funkciu „**Pulse**“ nepoužívajte, pokiaľ je spustený ktorýkoľvek z programov.

Postupné dopĺňovanie surovín pri pulznom mixovaní

Počas pulzného mixovania uvoľnite „**Pulse**“ a počkajte, až sa mixovanie zastaví. Uzáver plniaceho otvoru vyberte pootočením z viečka a otvorom doplňte do nádoby tekutiny a naporciované suroviny. Uzáver plniaceho otvoru nasadte späť a pokračujte v pulznom mixovaní.

Meracia nádoba s lievikom

Na presné meranie surovín a ingrediencií a ich ľahké dopĺňovanie otvorom vo viečku používajte meraciu nádobu s lievikom.

Zatláčadlo (17)

Ak sa počas používania s programom alebo pri použití s manuálnym ovládaním vytvorí v nádobe vrstva suroviny, ktorá zostáva nerozmixovaná, použite zatláčadlo. Polievkovar nezastavujte, z viečka vyberte uzáver, do plniaceho otvoru zasuňte zatláčadlo a nerozmixované suroviny stačte dole.

Dôležité upozornenie

Polievkovar nenechávajte nepretržite mixovať dlhšie ako 6 minút! Pokiaľ sa prístroj počas mixovania vplyvom prehriatia zastaví, odpojte ho zo siete, 20 minút ho nepoužívajte, potom zapojte a pokračujte v mixovaní. Ak dôjde k zablokovaniu nožov počas mixovania, ihneď prístroj vypnite, odpojte prírodný kábel zo zásuvky, vyberte nádobu, odstráňte z nej potraviny, ktoré spôsobili zablokovanie, a po vychladnutí motora pokračujte v používaní.

Rýchle čistenie

Na rýchle čistenie vnútra sklenenej nádoby a mixovacích nožov od zvyškov dužiny a pod. naplňte nádobu cca do polovice čistou vodou s niekoľkými kvapkami čistiaceho prostriedku na riad. Na nádobu nasadte viečko s uzáverom a opakovane stlačte a uvoľnite „Pulse“. Potom vodu so saponátom vylejte a nádobu dôkladne vypláchnite.

Čistenie (18)

Pred čistením polievkovar odpojte zo siete a rozložte. Sklenenú nádobu zložte zo základne, viečkom pootočte, zložte ho z nádoby a vyberte uzáver plniaceho otvoru.

Sklenená nádoba

Vnútro sklenenej nádoby a čepele mixovacích nožov vyčistíte priloženou kefou. Vyčistenú nádobu dôkladne vypláchnite a nechajte vysušiť, vonkajšiu časť nádoby vyčistíte vlhkou utierkou, prípadne opláchnite pod tečúcou vodou a vysušte, neumývajte v umývačke. **Upozornenie:** *Nerezové nože sú pevne spojené s dnom nádoby, nemožno ich demontovať, pri čistení dbajte na zvýšenú opatnosť, čepele mixovacích nožov sú veľmi ostré!*

Základňa polievkovaru

Základňu polievkovaru utrite v prípade potreby suchou alebo mierne navlhčenou utierkou, neumývajte pod tečúcou vodou ani v umývačke. **Upozornenie:** *Pri umývaní sklenenej nádoby a základne dbajte, aby voda nevnikla do konektorov, pokiaľ sa tak stane, vodu odstráňte a konektory nechajte pred použitím úplne vysušiť.*

Viečko, uzáver viečka, zatláčadlo a kefa

Čistite pod tečúcou vodou a nechajte vysušiť, neumývajte v umývačke.

Údržba

Ak sa intenzívnym používaním opotrebuje alebo poškodí gumená vložka pohonu hriadeľa, vyberte ju vhodným predmetom a na jej miesto vložte náhradnú gumenú vložku, ktorá je súčasťou príslušenstva. V prípade akejkoľvek inej poruchy prístroj sami neopravujte, obráťte sa na Predajné centrum alebo servisné stredisko TESCOMA, kontakty na www.tescoma.sk.

Upozornenie

Polievkovar s mixérom PRESIDENT 1,75 l je vybavený špeciálne tvarovanými a brúsenými mixovacími nožmi z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele. Otupenie nožov intenzívnym alebo nesprávnym používaním (príliš tvrdé alebo veľké suroviny) je prirodzeným javom a nemôže byť predmetom reklamácie.

Rýchle riešenie problémov

Na displeji polievkovaru pripraveného na použitie nezačalo svietiť ----.

A. Kábel nie je v zásuvke: kábel zapojte do zásuvky 230 V.

B. Viečko nádoby nie je správne nasadené: pootočte viečkom v smere hodinových ručičiek, rukoväť viečka a rukoväť nádoby sa musí prekrývať.

Na displeji svieti ----, ale program ani pulzné mixovanie a mixovanie s manuálnym nastavením nemožno spustiť.

- A. Nesprávny postup spustenia: pred voľbou programu aj manuálnym nastavením vždy stlačte „Start/Stop“.
- B. Polievkovar sa po odpojení a následnom zapojení do siete nestihol resetovať: odpojte kábel, počkajte 3 minúty, kábel zapojte a polievkovar spustíte.

Všetky potraviny v nádobe nemožno rovnomerne rozmixovať.

- A. Suroviny v nádobe je potrebné počas mixovania stlačiť: použite zatláčadlo.
- B. V nádobe je málo tekutín: odoberte nerozmixované suroviny a pridajte tekutiny.

Potraviny sa počas varenia prichytávajú na dno sklenenej nádoby.

- A. Nesprávne zvolený program: spustený program ukončíte a zvolíte správny program.
- B. V nádobe je málo tekutín: program prerušte, odoberte nerozmixované suroviny a pridajte tekutiny.

Na displeji sa zobrazilo E1.

- A. Mixovacie nože sú zablokované príliš veľkými kusmi potravín: odpojte kábel, veľké kusy potravín vyberte, naporciujte ich na menšie, zapojte kábel a polievkovar spustíte.
- B. Na prepojovaciu plochu základne vnikla voda: odpojte kábel, odstráňte vodu, konektor nechajte vysušiť, zapojte kábel a polievkovar spustíte.

Na displeji sa zobrazilo E2 alebo E3.

- A. Polievkovar bol spustený bez vložených tekutín a surovín: odpojte kábel, počkajte 20 minút, zapojte kábel a polievkovar spustíte.
- B. Nádoba bola zložená zo základne spusteného polievkovaru: odpojte kábel, chvíľu počkajte, zapojte kábel a polievkovar spustíte.
- C. Do konektorov základne alebo sklenenej nádoby vnikla voda: odpojte kábel, odstráňte vodu, konektory nechajte vysušiť, zapojte kábel a polievkovar spustíte.

Na displeji sa zobrazilo E4.

Do konektorov základne alebo sklenenej nádoby vnikla voda: odpojte kábel, odstráňte vodu, konektory nechajte vysušiť, zapojte kábel a polievkovar spustíte.

Upozornenie: Ak po vysušení konektorov aj naďalej svieti na displeji **E4**, je nutný **SERVISNÝ ZÁSAH**: prístroj doručte svojmu predajcovi alebo do servisného strediska TESCOMA, kontakt na www.tescoma.sk.

Recepty

Všetky potraviny uvedené v receptoch naporciujte na kúsky veľkosti max. 2 x 2 cm, vložte do sklenenej nádoby, pridajte ostatné suroviny, nádobu uzavrite viečkom s uzáverom a spustíte zodpovedajúci program.

Program „Čiré polievky“

Kurací vývar

Suroviny: 400 g kuracieho mäsa bez kože, 700 ml vody, 20 g zeleru, 15 g masla, 100 g póru, 80 g mrkvy, 20 g petržlenu, 4 guličky čierneho korenia, 4 guličky nového korenia, 2 bobkové listy, soľ a korenie podľa chuti

Dobrý tip: Ak si prajete, aby bola polievka výdatnejšia, pridajte do sklenenej nádoby 2 minúty pred ukončením programu jedno zľahka rozšľahané vajce. Na zvýraznenie chuti môžete pridať pred spustením programu lyžicu vegety.

Zeleninový vývar

Suroviny: 450 g mrazenej alebo čerstvej zeleniny, 750 ml vody, 15 g masla, 2 strúčiky prelisovaného cesnaku, lyžička majoránky, soľ a korenie podľa chuti

Dobrý tip: Zeleninový vývar podávajte s opraženými krutónmi z bieleho pečiva. Na zvýraznenie chuti môžete pridať pred spustením programu lyžicu vegety.

V programe „Čiré polievky“ môžete podľa nasledujúcich dvoch receptov pripraviť kapustovú a gulášovú polievku.

Kapustová polievka s klobásou

Suroviny: 130 g údenej klobásy, 700 ml mäsového vývaru, 200 g kyslej kapusty, 150 g zemiakov, 50 g bravčovej masti, 1 väčšia cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžičky sladkej mletej papriky, 2 lyžičky cukru, ½ lyžičky drvenej rasce, štipka pálivej papriky, na špičku noža mletého nového korenia, soľ, korenie a ocot podľa chuti

Dobry tip: Kapustová polievka s klobásou je pripravená bez múky, recept možno použiť ako bezlepkový.

Gulášová polievka s bravčovým mäsom

Suroviny: 350 g bravčového plecka, 650 ml hovädzieho vývaru, 2 väčšie cibule, 100 g zemiakov, 30 g masla, 2 strúčiky prelisovaného cesnaku, 4 lyžičky mletej papriky, 3 bobkové listy, 2 lyžičky soli, korenie, chilli, mleté nové korenie, rasca a majoránka podľa chuti

Dobry tip: Gulášová polievka s bravčovým mäsom je pripravená bez múky, recept možno použiť ako bezlepkový.

Program „Krémové polievky“

Šampiňónový krém

Suroviny: 400 g očistených šampiňónov, 650 ml zeleninového alebo mäsového vývaru alebo vody, 100 g zemiakov, 40 g mrkvy, 40 g zeleru, 20 g petržlenu, 10 g masla, lyžička soli, ½ lyžičky muškátového orieška a štipka čierneho korenia

Dobry tip: Šampiňónový krém podávajte zdobený hoblíkmi parmezánu.

Tekvicová polievka

Suroviny: 600 g dužiny z olúpanej tekvice (Hokaido, maslová tekvica alebo muškátová tekvica), 500 ml zeleninového alebo mäsového vývaru alebo vody, 125 ml smotany 33 % (pridajte do polievkovaru cca 5 minút pred ukončením programu), 1 väčšia cibuľa, 70 g mrkvy, 40 g petržlenu, 40 g zemiakov, 30 g zeleru, 30 g masla, 2 cm olúpaného zázvoru, strúčik cesnaku, 3 lyžičky sójovej omáčky, šťava z polovice limetky, 2 lyžičky trstinového cukru, 2 lyžičky dijonskej horčice, lyžička muškátového orieška, ½ lyžičky drvenej rasce, štipka chilli, soľ a korenie podľa chuti

Dobry tip: Tekvicovú polievku podávajte zdobenú lyžicou kyslej smotany a lístkom bazalky. Recept je vhodný aj pre bezlepkovú diétu.

Program „Omáčky“

Omáčka ku sviečkovej na smotane

Suroviny: 320 ml zaváranej zmesi pod sviečkovú (napr. Halali), 300 ml vývaru alebo vody, 250 ml smotany 33 % (smotanu rozmiešajte so 4 lyžicami hladkej múky a pridajte do polievkovaru cca 5 minút pred ukončením programu), 30 g zeleru, 30 g petržlenu, 1 väčšia mrkva, 1 cibuľa, 10 g masla, lyžica citrónovej šťavy, 3 lyžičky cukru, malá štipka soli

Upozornenie: Po ukončení programu pridajte do nádoby polievkovaru výpek z hovädzieho mäsa a pomocou funkcie „Pulse“ omáčku rozmixujte.

Paradajková omáčka

Suroviny: 500 ml vývaru z hovädzieho mäsa, 4 väčšie sparené a olúpané paradajky, 115 g paradajkového pretlaku, 125 ml smotany 33 % (smotanu rozmiešajte s 3 lyžicami hladkej múky a pridajte do polievkovaru cca 5 minút pred ukončením programu), 1 cibuľa, šťava z polovice citróna, lyžica octu, lyžička mletej sladkej papriky, lyžička mletej škorice, 1 bobkový list, štipka mletého nového korenia, mletého čierneho korenia, tymianu a rozdrveného klinčeka, cukor a soľ podľa chuti

Upozornenie: Po ukončení programu pridajte do omáčky v polievkovare výpek z hovädzieho mäsa a pomocou funkcie „Pulse“ omáčku rozmixujte.

Program „Pyré“

Zeleninové pyré

Suroviny: 400 g mrazenej alebo čerstvej zeleniny, 150 ml vody, 50 ml smotany 33 %, ½ lyžičky drvenej rasce, soľ a korenie podľa chuti

Dobry tip: Zeleninové pyré podávajte ako prílohu zdobené opraženou cibulkou.

Varené jablkové pyré

Suroviny: 450 g olúpaných a jadrovníkov zbavených jabĺk, 150 ml vody, lyžica cukru, lyžička mletej škorice

Dobry tip: V polievkovare pripravené jablkové pyré vložte ešte horúce do zaváracích pohárov TESCO, nechajte vychladnúť a skladujte v chladničke až po dobu 30 dní.

Paradajkové pyré

Suroviny: 500 g sparených a olúpaných paradajok, 50 ml vody, 1 menšie jablko, 1 menšia cibuľa, strúčik cesnaku, lyžica cukru, soľ a korenie podľa chuti, niekoľko lístkov čerstvej bazalky alebo oregana

Dobrý tip: V polievkovare pripravené paradajkové pyré je vynikajúce na pizzu, cestoviny a pod.

Program "Smoothie"

Smoothie s lesným ovocím

Suroviny: 150 g zmesi malín, černíc a čerešní, 150 g čučoriedok, 1 kivi, 550 ml vody

Banánové smoothie s čučoriedkami

Suroviny: 5 banánov, 200 g čučoriedok, 450 ml mlieka, 2 lyžičky medu

Mangové smoothie

Suroviny: 700 g manga, 300 ml bieleho jogurtu, 400 ml mlieka, kvapka vanilkového extraktu, štipka soli

Paradajkové smoothie s mrkvou

Suroviny: 500 g paradajok, 150 g mrkvy, 150 g stonkového zeleru, 350 ml jablkovej šťavy, štiplavá omáčka podľa chuti

Jablkové smoothie s uhorkou

Suroviny: 450 g jablák, 250 g šalátovej uhorky, 550 ml jablkovej šťavy, muškátový oriešok a škoricca podľa chuti

Banánové smoothie s červenou repou

Suroviny: 3 banány, 300 g červenej repy, 150 g bieleho jogurtu, 450 ml jablkovej šťavy, kúsok čerstvého strúhaného zázvoru, vopred namočené chia semienka

Program „Mléčné koktejly“

Jahodový koktejl

Suroviny: 250 g jahôd, 550 ml sójového mlieka, 3 banány, 60 g ovsených vločiek, 5 lyžičiek medu

Banánový koktejl

Suroviny: 250 g vanilkovej zmrzliny, 5 banánov, 700 ml mlieka

Čokoládový koktejl

Suroviny: 500 g čokoládovej zmrzliny, 450 ml mlieka, 21 g rozpustného nápoja Caro, 2 lyžičky medu

Broskyňový koktejl

Suroviny: 700 g broskýň, 250 g vanilkovej zmrzliny, 300 ml mlieka

Használati útmutató

Biztonsági utasítások

A készülék első használata előtt alaposan olvassa el ezt az útmutatót. A készülék otthoni használatra ajánlott, ne használja kereskedelmi célokra és kültéri környezetben.

FIGYELMEZTETÉS: A készüléket gyermekek felügyelet nélkül nem használhatják, a készülék nem játék. Csökkent értelmi és mentális képességű személyek csak felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják a készüléket. A levesfőzőt ne használja tűzhely közelében.

A készüléket mindig egyenes, stabil és tiszta munkalapon használja, más konyhai készüléktől távol, minimális távolság 30 cm. Ne használja a levesfőzőt a tűzhely közelében.

Használjon 230 V-os elektromos hálózati feszültséget, 50/60 Hz váltófeszültséggel. A csatlakozókábel sérülése esetén a biztonság érdekében szükséges, hogy annak javítását kizárólag szakszerviz végezze. A csatlakozókábel nem érintkezhet éles részekkel, sarkakkal vagy magas hőmérsékletű felületekkel. Amikor kihúzza a hálózati kábelt az aljzataból, soha ne rángassa, a hálózati kábelnél fogva, hanem a dugónál fogva húzza ki az aljzataból. Ha a hálózati kábel, vagy a csatlakozó sérült, vagy azok működése bármilyen módon korlátozott, ne használja a levesfőzőt.

Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Biztonsági okokból ne szedje szét, ne javítsa a készüléket, bármilyen meghibásodás esetén forduljon értékesítési központunkhoz vagy a TESCOMA szervizközpontjához, elérhetőségek a www.tescoma.hu weboldalon.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS

Ne hagyja a készüléket 6 percnél tovább egyfolytában keverni! Ha a készülék túlmelegedés miatt leáll, a mixert húzza ki a hálózataból, hagyja pihenni 20 percig, majd csatlakoztassa vissza és folytassa a keverést. Ha a keverés közben a pengék eltömődnek, azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a tápkábelt a fal aljzataból, vegye le az edényt, távolítsa el az eltömődést okozó ételt, és a motor lehűlése után folytassa a mixerelést.

A készülék beépített túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. Rendellenes használat vagy a motor túlzott túlterhelése esetén automatikus kikapcsolással aktiválódik a termék védelme. Ha az automatikus leállás után 30 perccel a készülék nem indul újra, forduljon a TESCOMA szervizközpontjához.

FIGYELMEZTETÉS: A hőbiztosíték véletlenszerű újraindításának veszélye elkerülése érdekében ezt a készüléket nem szabad ellátni külső kapcsolóval.

Ne kapcsolja be a készüléket, ha az edény üres, minden ételt és italt a szükséges mennyiségű folyadék hozzáadásával készítsen el. Ha forró folyadékot tölt a levesfőzőbe, óvatosan járjon el, mert gőz szabadulhat fel. Ne töltsen túl az edényt, mindig felhelyezett fedővel használja.

A rozsdamentes acél kések nagyon élesek, erre fordítson különös figyelmet az edény ürítésekor és tisztításakor. Ha a kések sérültek, ne használja a levesfőzőt.

Kerülje az érintkezést a készülék mozgó részeivel, sem a készülék működése közben, sem keveréskor ne tegye a kezét, vagy valamilyen konyhai eszközt vagy tárgyat az edénybe (kivéve a fedél nyílásán keresztül az edénybe helyezett prést).

Működés közben soha ne helyezze át a levesfőzőt, és ne érintse meg annak mozgó részeit. Ne rakja a hálózati kábelt éles vagy mozgó tárgyakra.

Kerülje el, hogy a készülék hálózati dugójára víz csorogjon, károsodást okozhat.

Csak eredeti tartozékokat használjon.

Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati kábelt, ha a levesfőzőt felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt, vagy bármilyen olyan tartozékkal történő manipuláció közben, amely használatkor mozgásban van.

FIGYELMEZTETÉS: Az üvegedénybe beépített főzőalj maradék hő bocsát ki a készülék kikapcsolása után is.

Használat után húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz, és tisztítsa meg az összes tartozékot, ami élelmiszerrel érintkezett.

A készülék megfelel a biztonsági előírásoknak. A hálózati kábel javítását kizárólag csak szakszerviz dolgozója végezheti, kapcsolatot a www.tescoma.hu weboldalon. A helytelenül és nem szakszerűen végrehajtott javítások nem képezhetik reklamáció tárgyát.

Műszaki paraméterek

Üvegedény térfogata: 1750 ml

Feszültség: 220–240 V ~

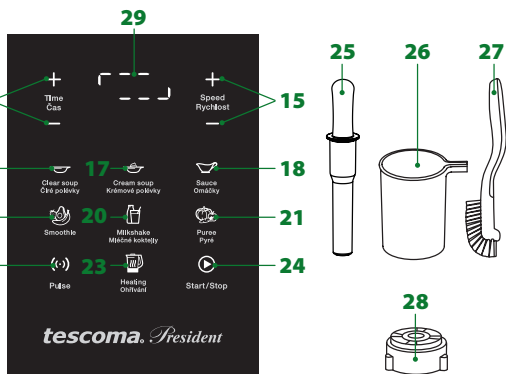
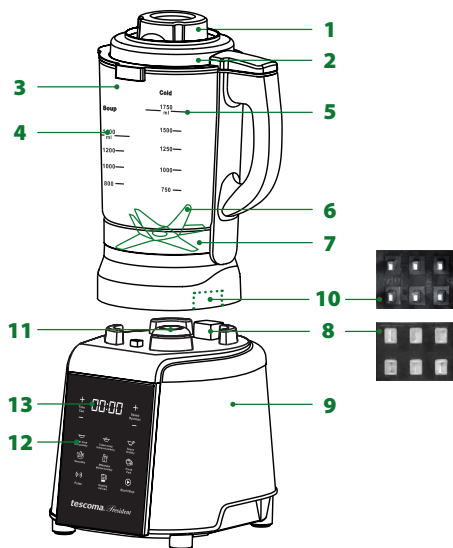
Frekvencia: 50–60 Hz

Melegítés energiafogyasztása: 800–950 W

Levesfőző max. energiafogyasztása: 1500 W

Leírás

1. Töltőnyílás kupakja
2. Fedő töltőnyílással
3. Üvegedény mérőedénnyel
4. Mérőedény meleg ételekre („Soup“)
5. Mérőedény hideg ételekre („Cold“)
6. Vágókések
7. Főzőalj
8. Konnektor csatlakozó
9. Készülék alap kábellel
10. Csatlakozóaljzat
11. Tengelymeghajtás gumibetéttel
12. Kezelőpanel
13. Digitális kijelző
14. Manuális időbeállítás, „Time“ (+/-)
15. Manuális fordulatszámbeállítás, „Speed“ (+/-)
16. „Tiszta levesek“ program
17. „Krémlévesek“ program
18. „Mártások“ program
19. „Smoothie“ program
20. „Tejes koktélok“ program
21. „Pürék“ program
22. Pulzáló mixerelés „Pulse“
23. „Melegítés“ program
24. „Start/Stop“
25. Prés
26. Mérőedény
27. Tisztítókefe
28. Tengelymeghajtás tartalék gumibetéteje
29. Melegítés szabályozó



Első használat előtt

Csomagolja ki a készüléket, rakja szét és tisztítsa meg (lásd Tisztítás). A készülék alapot helyezze lapos felületre, tűzhelytől és egyéb készülékektől távol, min. 30 cm távolságra. A kábelt a csatlakozóval csatlakoztassa 230 V-os hálózathoz.

Fontos figyelmeztetés

A levesfőzőt ne kapcsolja be élelmiszer vagy folyadék hozzáadása nélkül (min. 200 ml).

Az élelmiszert aprítsa fel max. 2 x 2 cm nagyságúra, mielőtt a levesfőzőbe helyezné.

A „Tiszta levesek”, „Krémlévesek”, „Mártások” és „Pürék” programoknál a levesfőzőt a „Soup” jelzésig töltsse, azaz min. 800 ml / max. 1400 ml.

A „Smoothie és Tejes koktélok” programoknál a levesfőzőt a „Cold” jelzésig töltsse, azaz min. 750 ml / max. 1750 ml.

Futó program közben, valamint manuálisan vezérelt- vagy pulzáló mixerelés közben soha ne vegye le az edényt a készülék alapról. Ne használja a készüléket hús aprítására és jégkása készítésére, mert a rozsdamentes acél kések megromolhatnak.

Az üvegedényt ne használja mikrohullámú sütőben.

A KÉSZÜLÉK AZONNALI LEÁLLÍTÁSÁHOZ BÁRMELYIK MŰKÖDÉSBEN LEVŐ PROGRAM ALATT NYOMJA MEG A „START/STOP” GOMBOT, A PROGRAM AZONNAL LEÁLL.

Töltés (lásd a brossúra közepén elhelyezett duplalapon)

Az üvegedénybe rakja bele a felaprított nyersanyagot és folyadékot, lásd Receptek (1).

Bekapcsolás

A megtöltött edényt helyezze a készülékalapra és zárja le a fedővel, úgy, hogy a fedő fogantyúja és az edény fogantyúja fedjék egymást (2). Felvillan a „Start/Stop” és a kijelzőn megszakítva világitani fog ----- (3). A kezelőpanelen nyomja meg a „Start/Stop” gombot, a kijelzőn megjelenik az idő **00:00**, a levesfőző használatra kész (4).

A készülék használata programokkal

„Tiszta levesek” program (5)

Tiszta zöldség- és húislevesek készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a „Tiszta levesek”-et, a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben **45:00**. Nyomja meg a „Start/Stop” gombot, a levesfőző elkezd visszaszámolni az időt és megfőzi a tiszta levest. A program végén megszólal a hangjelzés, a kijelzőn megjelenik a **00:00** idő, és a program automatikusan leáll (minden programra érvényes). Vegye le alapról az üvegedényt, a fedelét fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le az edényről.

***Figyelmeztetés:** A fedő levételénél és a kitöltésnél legyen óvatos, az étel forró.*

„KréMLEVESEK” program (6)

Zöldséges és tejszínes krémlevesek készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a „KréMLEVESEK”-et, a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben **24:00**. Nyomja meg a „Start/Stop” gombot, a kijelzőn megjelenik a melegítésjelző (futó szaggatott vonalak) és a levesfőző felforralja az alapanyagokat. A forrás elérésekor a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben **24:00**, a levesfőző elkezd visszaszámolni az időt, folyamatosan mixerelni fog és megfőzi a krémlevest.

„Mártások” program (7)

Mártások készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a „Mártások”-at, a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben **15:00**. Nyomja meg a „Start/Stop” gombot, a kijelzőn megjelenik a melegítésjelző (folyamatosan körbe futó szaggatott vonalak), és a levesfőző felforralja az alapanyagokat. A forrás elérésekor a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben **15:00**, a levesfőző elkezd visszaszámolni az időt, folyamatosan mixerelni fog és megfőzi a mártást.

„Pürék” program (8)

Mixerelt zöldség- és gyümölcsöpürék készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a „Pürék”-t, a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben **11:00**. Nyomja meg a „Start/Stop” gombot, a kijelzőn megjelenik a melegítésjelző (futó szaggatott vonalak) és a levesfőző felforralja a nyersanyagokat. A forrás elérésekor a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben **11:00**, a levesfőző elkezd visszaszámolni az időt, folyamatosan mixerelni fog és megfőzi a pürét.

„Smoothie” program (9)

Mixerelt zöldség- és gyümölcsoktélélok készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a „Smoothie”-t, a kijelzőn megjelenik a mixerelési idő percekben **2:00** és a fordulatszám 8. Nyomja meg a „Start/Stop” gombot, és a készülék elkészíti a smoothie-t.

„Tejes koktélok” program (10)

Mixerelt tejes koktélok készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a „Tejes koktélok”-at, a kijelzőn megjelenik a mixerelési idő percekben és másodpercekben **01:10** és a fordulatszám 8. Nyomja meg a „Start/Stop” gombot, és a készülék elkészíti a tejes koktét.

„Melegítés” program

Felmelegíti az ételt a tálalásra alkalmas hőmérsékletre és a beállított hőmérsékletet 60 percen át megtartja a „Melegítés” program.

A. Melegítés és a beállított hőmérséklet megtartása (11)

Nyomja meg a kezelőpanelen a „Melegítés”-t, a kijelzőn megjelenik a **60 °C**. A „Melegítés” ismételt megnyomásával állítsa be az étel kívánt hőmérsékletét **70, 80, 90** vagy **100 °C**-ra. A levesfőző felmelegíti az ételt, és folyamatos keverés mellett 60 percen át megtartja a beállított hőmérsékletet, ezután a program automatikusan leáll.

B. Tálalásra alkalmas hőmérséklet megtartása (12)

A kezelőpanelon nyomja meg és kb. 2 másodpercig tartsa a „Melegítés“-t, a kijelzőn megjelenik az 55 °C hőmérséklet. A levesfőző felmelegíti az ételt és megtarja a tálalási hőmérsékletet és kevergeti 6 órán keresztül, ezután a program automatikusan leáll.

Figyelmeztetés: A „Melegítés“ programot ne használja tiszta levesekhez, mert az összetevők szétmixerelődnek benne. A lisztet, keményítővel, zsemlemorzssával és has. süritett ételeket mindig a B. A tálalásra alkalmas hőmérsékletre való felmelegítés programmal melegítse (55 °C).

Ételek ellenőrzése a program működése közben

Az étel ellenőrzéséhez a program működése alatt vegye le a fedelet az üvegedényről, az ellenőrzés után helyezze vissza a fedelet 50 másodpercen belül, és nyomja meg a „Start/Stop“ gombot, a megszakított program automatikusan folytatódik, és az ételkészítés befejeződik.

A KÉSZÜLÉK AZONNALI LEÁLLÍTÁSÁHOZ BÁRMELYIK MŰKÖDŐ PROGRAM KÖZBEN NYOMJA MEG A „START/STOP“ GOMBOT, A PROGRAM AZONNAL LEÁLL (13).

A készülék használata program nélkül (kézi vezérlés)

Egyéb gyümölcs- és zöldség ételek és italok elkészítéséhez használja a készüléket programozás nélkül, kézi vezérléssel.

Az idő és a mixerelés sebességének manuális beállítása

Az üvegedénybe töltsön max. 1750 ml folyadékot és a felaprított alapanyagot. Nyomja meg a „Start/Stop“ gombot, a kijelzőn megjelenik az idő **00:00**. A +/- gomb tartásával állítsa be az „Idő“-t 00:05 és 6:00 perc között **(14)**. A +/- gomb ismételt lenyomásával állítsa be a „Sebesség“-et 1 és 8 nagyság között **(15)**. Nyomja meg a „Start/Stop“ gombot, a készülék elkezd a mixerelést, a beállított idő leteltével megszólal a hangjelzés, és a mixerelés leáll.

Pulzáló mixerelés (16)

Magasabb szárazanyag tartalmú, vagy sűrű alapanyagokból való italok és ételek elkészítéséhez, mint pl. gyökérszöcség, tök, dió, joghurt, fagylalt és has. használja a pulzáló mixerelés funkciót az alapanyagok fokozatos adagolásával. Az edénybe töltsön max. a jelölésig 1000 ml folyadékot és a felaprított alapanyagot. A kezelőpanelon nyomja meg és tartsa a „Pulse“ gombot, és a levesfőző keverni kezdi az alapanyagokat. Ismételten tartsa, majd engedje el a „Pulse“ gombot, míg az étel el nem éri a kívánt sűrűséget.

Figyelmeztetés: Ne használja a „Pulse“ funkciót, amíg bármely más program működés alatt van.

A nyersanyagok fokozatos adagolása pulzáló mixerelés közben

Pulzáló mixerelés közben engedje el a „Pulse“ gombot és várja meg, amíg a mixer leáll. A töltőnyílás fedelét elforgatással vegye le, és a nyíláson keresztül töltsen fel az edényt a folyadékkal, és a felaprított alapanyaggal. Helyezze vissza a kupakot, és folytassa a pulzáló mixerelést.

Mérőedény tölcserrel

Az alapanyagok és hozzávalók pontos méréséhez, valamint a nyíláson keresztül való könnyű feltöltésükhöz használja a mérőedény tölcserrel.

Prés (17)

Ha a programmal, vagy kézi vezérléssel való működtetés közben az edényben lerakódik egy réteg étel, ami nem keveredett el, használja a prést. A levesfőzőt ne állítsa le, a kupakot vegye le a fedőről, a töltőnyílásba helyezze bele a prést, és az alapanyagot, mely nem jól míxelődt el, nyomja vele lefelé.

Fontos figyelmeztetés

Ne hagyja a levesfőzőt 6 percnél tovább egyfolytában keverni! Ha a levesfőző működés közben túlmelegedés miatt leáll, húzza ki a hálózatról, hagyja pihenni 20 percig, majd kapcsolja vissza és folytassa a keverést. Ha a pengék eltömődnének keverés közben, azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózatról, emelje le az edényt, távolítsa el az ételt, ami az eltömődést okozta, s miután a készülék kihűlt, folytassa a keverést.

Gyors tisztítás

Az üvegedény belsejének, és a keverőkések pépmaradványoktól és has. való gyors tisztításához töltsön az edénybe kb. a feléig tiszta vizet és néhány csepp mosogatószeret. Helyezze vissza a fedőt, majd többször nyomja meg és engedje el a „Pulse” gombot. Ezután öntsé ki a mosogatószeres vizet, és az edényt alaposan öblítse ki.

Tisztítás (18)

Tisztítás előtt a készüléket kapcsolja le a hálózatról és szedje szét. Az üvegedényt vegye le a készülékalapról, fordítsa el a fedelet, fordítsa el a fedőt, vegye le az edényről, és vegye ki a töltőnyílás kupakját.

Üvegedény

Az üvegedény belsejét és a keverőkések pengéjét a mellékelt kefével mossa el. Az elmosott edényt alaposan öblítse el és hagyja megszáradni, az edény külsejét nedves törülörhával tisztítsa meg, esetleg öblítse le folyó víz alatt, és szárítsa meg, ne mossa mosogatógépbén. **Figyelmeztetés:** *A rozsdamentes acél kések szorosan kapcsolódnak az edény aljához, nem lehet szétszedni őket, tisztításnál legyen óvatos, a keverőkések pengéi nagyon élesek!*

Levesfőző készülékalap

A levesfőző készülékalapját szükség szerint törölje át száraz vagy nedves törülörhával, ne mossa folyó víz alatt, sem mosogatógépbén. **Figyelmeztetés:** *Az üvegedény és a készülékalapot tisztításánál is ügyeljen arra, hogy a csatlakozókat ne érje víz, amennyiben ez mégis megtörténik, alaposan törölje le a csatlakozót, és használat előtt hagyja teljesen megszáradni.*

Fedő, fedő kupakja, prés és kefe

Tisztítsa folyó víz alatt, és hagyja megszáradni, ne mossa mosogatógépbén.

Karbantartás

Amennyiben az intenzív használat során a tengelymeghajtás gumibetéte elhasználódik vagy megsérül, vegye ki azt a megfelelő eszközzel, és a helyére helyezze be a tartalék gumibetéte, ami a tartozékok része. Bármilyen egyéb meghibásodás esetén ne javítsa egyedül a terméket, forduljon az értékesítési központhoz, vagy a TESCOMA szervizközpontjához, kapcsolat a www.tescoma.hu weboldalon.

Figyelmeztetés

A PRESIDENT levesfőző mixer 1.75 l speciálisan formázott és élesített, első osztályú rozsdamentes acél keverőkésekkel van ellátva. Az intenzív, vagy nem megfelelő használat következtében (túl kemény, vagy túl sok alapanyag) a kések tompulása természetes jelenség, ezért ez nem lehet reklamáció tárgya.

Gyors hibaelhárítás

A használatra kész levesfőző kijelzőjén nem kezd el világítani a ----.

A. A kábel nincs a konnektorban. Szűrja a kábelt 230 V-os konnektorba.

B. Az edény fedele nincs jól felhelyezve: fordítsa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a fedő fogantyúja és az edény fogantyúja fedjék egymást.

A kijelzőn világít a ----, de sem a program, sem a pulzáló mixerelés, sem a kézi vezérlés nem indul el.

A. Helytelen indítási eljárás: a program indítása vagy a manuális beállítás előtt mindig nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

B. A levesfőzőnek a hálózathoz való be- és kicatlakoztatása után nem sikerült újraindulnia: húzza ki a kábelt, várjon 3 percet, csatlakoztassa a kábelt, és indítsa el a készüléket.

Nem lehet egyenletesen elkeverni az összes élelmiszert a levesfőzőben.

A. Keverés közben az alapanyagokat az edényben le kell nyomni: használja a prés.

B. Az edényben kevés a folyadék: szedje ki a kikeveretlen alapanyagot, és adjon hozzá folyadékot.

Főzés közben az étel az edény falára tapad.

A. Rosszul megválasztott program: az elindított programot állítsa le, és válassza ki a megfelelő programot.

B. Az edényben kevés a folyadék: szakítsa meg a programot, szedje ki a kikeveretlen alapanyagot, és adjon hozzá folyadékot.

A kijelzőn megjelenik az E1.

A. A keverőkéseket nagy darab élelmiszer zárja el: húzza ki a kábelt, vegye ki a nagy darabokat, aprítsa fel őket, csatlakoztassa a kábelt, és indítsa el a készüléket.

B. Az alapszerkezet csatlakozófelületére víz került: húzza ki a kábelt, távolítsa el a vizet, szárítsa meg a csatlakozót, csatlakoztassa a kábelt és indítsa el a készüléket.

A kijelzőn megjelenik az E2 vagy E3.

A. A levesfőző folyadék és alapanyag behelyezése nélkül volt elindítva: húzza ki a kábelt, várjon 20 percet, dugja vissza a kábelt, és indítsa el a levesfőzőt.

B. Az edény ki volt emelve az elindított levesfőző készülékalapjából: húzza ki a kábelt, várjon egy pillanatot, dugja vissza a kábelt, és indítsa el a levesfőzőt.

C. Az alapszerkezet csatlakozófelületére vagy az üvegedénybe víz került: húzza ki a kábelt, távolítsa el a vizet, szárítsa meg a csatlakozót, csatlakoztassa a kábelt, és indítsa el a készüléket.

A kijelzőn megjelenik az E4.

Az alapszerkezet csatlakozófelületére vagy az üvegedénybe víz került: húzza ki a kábelt, távolítsa el a vizet, szárítsa meg a csatlakozót, csatlakoztassa a kábelt, és indítsa el a készüléket.

Figyelmeztetés: Ha a csatlakozó megszáritása után továbbra is világít a kijelzőn az **E4**, elkerülhetetlen a SZERVIZELÉS: a készüléket vigye el az eladójához vagy a TESCOMA szervizközpontba, kapcsolat a www.tescoma.hu weboldalon.

Receptek

A receptekben felsorolt összes élelmiszert darabolja fel max. 2 x 2 cm nagyságúra, majd helyezze az üvegedénybe, adja hozzá a többi alapanyagot, az edényt zárja le a kupakkal ellátott fedéllel, és kapcsolja be a megfelelő programot.

„Tiszta levesek” program Tyúkhúsleves

Alapanyagok: 400 g bőr nélküli csirke, 700 ml víz, 20 g zeller, 15 g vaj, 100 g póréhagyma, 80 g sárgarépa, 20 g petrezselyemgyökér, 4 golyó bors, 4 golyó friss fűszer, 2 babérlevél, só és bors ízlés szerint.

Jó tipp: Ha azt szeretné, hogy a leves laktatóbb legyen, adjon hozzá egy enyhén felvert tojást az üvegedénybe 2 perccel a program lejárat előtt. Az íz fokozása érdekében a program megkezdése előtt adhat hozzá egy evőkanál zöldségzest.

Zöldségleves

Alapanyagok: 450 g fagyaszott vagy friss zöldség, 750 ml víz, 15 g vaj, 2 gerezd zúzott fokhagyma, egy teáskanál majoránna, só és bors ízlés szerint.

Jó tipp: A zöldséglevest találja pirított fehérkenyér-kockákkal. Az íz fokozása érdekében a program megkezdése előtt adhat hozzá egy evőkanál zöldségzest.

A „Tiszta levesek” programban az alábbi két recept szerint káposzta- és gulyáslevest készíthet.

Káposztaleves kolbásszal

Alapanyagok: 130 g füstölt kolbász, 700 ml húsleves, 200 g savanyú káposzta, 150 g burgonya, 50 g kiolvasztott disznósír, 1 nagyobb hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 teáskanál édes örölt paprika, 2 teáskanál cukor, fél teáskanál zúzott kömény, egy csipet csípős paprika, késhegynyi friss fűszer, só, bors és ecet ízlés szerint.

Jó tipp: A kolbászos káposztaleves liszt nélkül készül, a recept gluténmentesen használható.

Gulyásleves sertéshússal

Alapanyagok: 350 g sertéslapocka, 650 ml marhahúsleves, 2 nagyobb hagyma, 100 g burgonya, 30 g vaj, 2 gerezd zúzott fokhagyma, 4 teáskanál örölt paprika, 3 babérlevél, 2 teáskanál só, bors, chili, örölt friss fűszerek, kömény és majoránna ízlés szerint.

Jó tipp: A gulyásleves sertéshússal liszt nélkül készül, a recept gluténmentesen használható.

„KréMLEVESEK” program

GombakréMLEVES

Alapanyagok: 400 g tisztított gomba, 650 ml zöldség- vagy húsvésves vagy víz, 100 g hámozott burgonya, 40 g sárgarépa, 40 g zeller, 20 g petrezselyem, 10 g vaj, egy teáskanál só, fél teáskanál szerecsendió és egy csipet bors.

Jó tipp: A gombakréMLEVEST parmezán sajtforággal díszítve tálalja.

TöKLEVES

Alapanyagok: 600 g hámozott tökpép (Hokkaido, vajas tök vagy szerecsendió-tök), 500 ml zöldség- vagy húsvésves vagy víz, 125 ml 33% -os tejszín (kb. 5 perccel a program lejártá előtt töltjük a levesfőzőbe), 1 nagyobb hagyma, 70 g sárgarépa, 40 g petrezselyemyökér, 40 g meghámozott burgonya, 30 g zeller, 30 g vaj, 2 cm hámozott gyömbér, fokhagymagerezd, 3 teáskanál szójaszósz, fél lime leve, 2 teáskanál nádcukor, 2 teáskanál dijoni mustár, teáskanál szerecsendió, fél teáskanál zúzott kömény, egy csipet chili, só és bors ízlés szerint.

Jó tipp: Tálalja a töklevést egy kanál tejfővel és bazsalikomlevéllel díszítve. A recept gluténmentes étrendre is alkalmas.

„Mártások” program

BéLSZÍN TEJSZÍNES MÁRTÁSBAN

Alapanyagok: 320 ml főtt bélszín keverék (pl. Halali), 300 ml húsvésves vagy víz, 250 ml 33% -os tejszín (keverje össze a tejszín 4 evőkanál sima liszttel, és töltsé a levesfőzőbe kb. 5 perccel a program lejártá előtt), 30 g zeller, 30 g petrezselyem, 1 nagyobb sárgarépa, 1 hagyma, 10 g vaj, egy evőkanál citromlé, 3 teáskanál cukor, egy kis csipet só.

Figyelmeztetés: A program végén helyezze a marhahúslevét a levesfőző edénybe, és keverje össze a mártást a „Pulse” funkció segítségével.

Paradicsomszósz

Alapanyagok: 500 ml marhahúslevés, 4 nagyobb főtt és hámozott paradicsom, 115 g paradicsompüré, 125 ml 33% tejszín (keverje össze a tejszín 3 evőkanál sima liszttel, és töltsé a levesfőzőbe körülbelül 5 perccel a program vége előtt), 1 hagyma, fél citrom leve, egy kanál ecet, egy teáskanál édes őrölt paprika, egy teáskanál őrölt fahéj, 1 babérlevél, egy csipet őrölt friss fűszer, őrölt bors, kakukkfű és zúzott szegfűszeg, cukor és só ízlés szerint.

Figyelmeztetés: A program végén adja hozzá a marhasültet a levesfőző edényben levő mártáshoz, és keverje össze a mártást a „Pulse” funkció segítségével.

„Pürék” program

ZöLDSÉGPÜRÉ

Alapanyagok: 400 g fagyasztott vagy friss zöldség, 150 ml víz, 50 ml tejszín 33 %, fél teáskanál zúzott kömény, só és bors ízlés szerint.

Jó tipp: A zöldségpürét tálalja köretként, pírított hagymával díszítve.

FőTT ALMAPÜRÉ

Alapanyagok: 450 g hámozott és magház nélküli alma, 150 ml víz, egy evőkanál cukor, egy teáskanál őrölt fahéj.

Jó tipp: A levesfőzőben elkészített, még forró almapürét helyezze TESCOMA befőttés üvegbe, hagyja kihűlni, és tárolja hűtőszekrényben legfeljebb 30 napig.

Paradicsompüré

Alapanyagok: 500 g főtt és hámozott paradicsom, 50 ml víz, 1 kis alma, 1 kis hagyma, egy gerezd fokhagyma, egy evőkanál cukor, só és bors ízlés szerint, néhány levél friss bazsalikom vagy oregánó.

Jó tipp: A levesfőzőben elkészített paradicsompüré kiválóan alkalmas pizzára, tésztára és has.

„Smoothie” program

Smoothie erdei gyümöLCCSEL

Alapanyagok: 150 g málna, szeder és meggy keveréke, 150 g áfonya, 1 kivi, 550 ml víz.

Banán smoothie áfonyával

Alapanyagok: 5 banán, 200 g áfonya, 450 ml tej, 2 teáskanál méz.

Mangó smoothie

Alapanyagok: 700 g mangó, 300 g fehér joghurt, 400 ml tej, csepp vanília kivonat, egy csipet só.

Paradicsom smoothie sárgarépával

Alapanyagok: 500 g paradicsom, 150 g sárgarépa, 150 g zellerszár, 350 ml almalé, ízlés szerint csípős szósz.

Almás smoothie uborkával

Alapanyagok: 450 g alma, 250 g salátauborka, 550 ml almalé, szerecsendió és fahéj ízlés szerint.

Banán smoothie céklával

Alapanyagok: 3 banán, 300 g cékla, 150 g fehér joghurt, 450 ml almalé, egy darab friss reszelt gyömbér, előre beáztatott chia mag.

„Tejes koktélok” program

Éper koktél

Alapanyagok: 250 g eper, 550 ml szójatej, 3 banán, 60 g zabpehely, 5 teáskanál méz.

Banán koktél

Alapanyagok: 250 g vaníliafagylalt, 5 banán, 700 ml tej.

Csokoládé koktél

Alapanyagok: 500 g csokoládéfagylalt, 450 ml tej, 21 g feloldott Caro ital, 2 teáskanál méz.

Őszibarack koktél

Alapanyagok: 700 g őszibarack, 250 g vaníliafagylalt, 300 ml tej.

Инструкция по использованию

Инструкция по технике безопасности

Перед первым использованием устройства внимательно изучите данное руководство. Устройство предназначено для домашнего использования, не использовать для коммерческих целей и на открытом воздухе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство не должно использоваться детьми без присмотра, оно не предназначено как игрушка для детей. Инвалиды и лица, не ознакомленные с работой устройства могут пользоваться им только под присмотром и согласно инструкции.

Устройство используйте всегда на ровной, стабильной и чистой рабочей поверхности, вдали от других кухонных приборов, минимальное расстояние 30 см. Суповарку не используйте рядом с плитой.

Подключайте к электросети с напряжением 230 В, 50/60 Гц. В случае повреждения электрического кабеля в интересах безопасности необходимо, чтобы его замена была проведена в профессиональном сервисном центре. Электрический кабель не должен касаться острых ребер или углов и поверхностей с высокой температурой. При отсоединении кабеля от сети держитесь за вилку, не тяните за кабель. Если шнур питания или вилка повреждены, или его функциональность ограничена каким-либо иным способом, не используйте суповарку.

Не погружайте устройство в воду или другие жидкости. В интересах безопасности не разбирайте устройство самостоятельно и не ремонтируйте его, в случае какой-либо неисправности обратитесь в центр продаж или сервисный центр TESCOMA, контакты на www.tescomarussia.ru.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Устройство не должно работать без остановки дольше 6 минут! Если устройство выключится под влиянием перегрева, отключите его от сети, не используйте 20 минут, после чего подключите и продолжите смешивание. В случае засорения ножей во время смешивания немедленно отключите прибор, выньте из розетки кабель питания, выньте контейнер, удалите из него продукты, которые привели к блокировке ножей, а после того, как двигатель остынет, продолжайте использование.

Прибор оснащен встроенной защитой от перегрева. При нестандартном использовании или чрезмерной нагрузке двигателя активируется защита прибора путем автоматического отключения. Если после активации защиты прибор заново не включится и после 30 минут, обратитесь с ним в сервисный центр TESCOMA.

ВНИМАНИЕ: Во избежание опасности, вызванной случайным сбросом термopредохранителя, прибор не должен быть оснащен внешним выключателем.

Не включайте устройство, если чаша пуста, все блюда и напитки готовьте с добавлением необходимого количества жидкости.

При заливке горячей жидкости в суповарку будьте осторожны, количество жидкости в чаше может уменьшиться из-за испарения. Не переполняйте чашу, всегда используйте устройство с крышкой.

Лезвия ножей миксера из нержавеющей стали очень острые, будьте осторожны при опустошении и чистке контейнера. В случае повреждения ножей не используйте суповарку.

Избегайте контакта с движущимися частями устройства, во время запущенного режима работы или во время смешивания не помещайте внутрь контейнера руки, утварь и прочие предметы (за исключением толкателя, который вставляется в чашу запущенного устройства через отверстие крышки).

Включенное устройство не перемещайте и никогда не касайтесь его движущихся частей. Не вешайте шнур питания на острые или движущиеся предметы.

Избегайте попадания воды на коннекторы устройства, это грозит их повреждением.

Используйте только оригинальные аксессуары.

Отключайте устройство и вынимайте кабель из розетки всегда, когда оставляете его без присмотра, перед сборкой, разборкой, очисткой или манипуляциями с частями, которые двигаются во время использования.

ВНИМАНИЕ: встроенная варочная панель внутри стеклянного контейнера испускает остаточное тепло и после выключения устройства.

После использования отключите устройство от сети и вымойте все его части, которые контактируют с пищей.

Прибор соответствует стандартам безопасности. Ремонт или замена электрического кабеля должны осуществляться только сотрудниками авторизованного сервисного центра, контакты на сайте www.tescomarusia.ru. Неправильный или непрофессиональный ремонт не может стать причиной возврата товара.

Технические параметры

Объем стеклянной чаши: 1750 мл

Источник питания: 220–240 В ~

Частота: 50–60 Гц

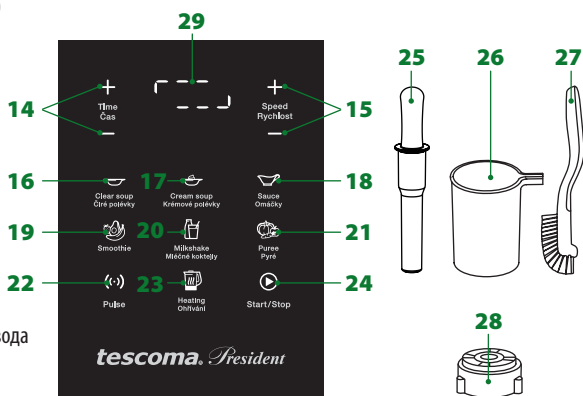
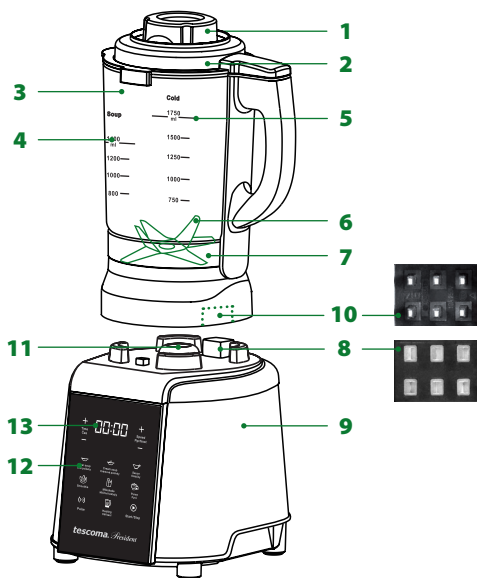
Мощность нагрева: 800–950 Вт

Макс. потребляемая мощность суповарки: 1500 Вт

Описание

- Колпачок отверстия для наполнения
- Крышка с отверстием для наполнения
- Стеклянная чаша со шкалой
- Мерный стакан для горячих блюд («Soup»)
- Мерный стакан для холодных напитков («Cold»)
- Ножи миксера
- Варочная панель
- Разъем коннектора
- Подставка с кабелем
- Вилка коннектора
- Вал привода с резиновой прокладкой
- Панель управления
- Цифровой дисплей

- Ручная настройка времени «Time» (+/-)
- Ручная настройка скорости «Speed» (+/-)
- Режим «Clear soup» (Прозрачный суп)
- Режим «Cream soup» (Кремовый суп)
- Режим «Sauce» (Соус)
- Режим «Smoothie» (Смузи)
- Режим «Milkshake» (Молочный коктейль)
- Режим «Puree» (Пюре)
- Импульсный режим «Pulse» (Импульс)
- Режим «Heating» (Подогрев)
- «Start/Stop» (Вкл/Выкл)
- Толкатель
- Мерный стакан
- Щетка для очистки
- Запасная резиновая прокладка вала привода
- Индикатор нагрева



Перед первым использованием

Устройство распакуйте, разберите и вымойте (см. Очистка). Подставку поместите на ровную поверхность вдали от плиты и других устройств, мин. расстояние 30 см. Кабель с вилкой подключите к сети 230 В.

Важное замечание

Суповарку никогда не используйте без продуктов внутри и без жидкостей (мин. 200 мл).

Продукты перед тем, как вложить в суповарку, нарежьте на кусочки макс. 2 x 2 см.

В режимах **«Clear soup, Cream soup, Sauce и Puree»** наполняйте суповарку до отметки **«Soup»**, т. е. мин. 800 мл / макс. 1400 мл.

В режимах **«Smoothie и Milkshake»** наполняйте устройство до отметки **«Cold»**, т. е. мин. 750 мл / макс. 1750 мл.

Во время запущенного режима, ручную управляемого или импульсного смешивания никогда не снимайте чашу с подставки.

Не используйте устройство для измельчения мяса или льда, есть риск повреждения ножей из нержавеющей стали! Стекланную чашу не используйте в микроволновой печи.

ДЛЯ НЕМЕДЛЕННОЙ ОСТАНОВКИ УСТРОЙСТВА ВО ВРЕМЯ КАКОГО-ЛИБО ЗАПУЩЕННОГО РЕЖИМА НАЖМИТЕ «START/STOP», РАБОТА УСТРОЙСТВА БУДЕТ НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАЩЕНА.

Наполнение (см. вкладыш в середине брошюры)

В стекланную чашу поместите нарезанные продукты и жидкости (1).

Подключение

Заполненную чашу поместите на подставку и закройте крышкой так, чтобы ручка крышки и ручка чаши совпадали (2).

Загорится **«Start/Stop»**, а на дисплее будет мигать ---- (3). На панели управления нажмите **«Start/Stop»**, на дисплее высветится время **00:00**, суповарка готова к использованию (4).

Использование устройства с режимами

Режим **«Clear soup»** (5)

Для приготовления прозрачных овощных и мясных бульонов нажмите на панели управления **«Clear soup»**, на дисплее высветится время приготовления в минутах **45:00**. Нажмите **«Start/Stop»**, суповарка начнет отсчет времени и приготовит прозрачный суп. После окончания программы раздастся прерывистый звуковой сигнал, на дисплее высветится время **00:00** и программа автоматически завершится (актуально для всех режимов).

Стекланную чашу снимите с подставки, крышку поверните против часовой стрелки и снимите ее с чаши.

Внимание: Будьте предельно осторожны при снятии крышки и наливании, пища горячая.

Режим **«Cream soup»** (6)

Для приготовления смешанных миксером овощных и сливочных супов нажмите на панели управления **«Cream soup»**, на дисплее высветится время приготовления в минутах **24:00**. Нажмите **«Start/Stop»**, на дисплее высветится индикатор нагрева (прерывистые линии) и суповарка начнет варить ингредиенты. Далее на дисплее высветится время приготовления в минутах **24:00**, суповарка начнет отсчет времени, периодически будет включать миксер и приготовит кремный суп.

Режим **«Sauce»** (7)

Для приготовления смешанных миксером овощных и сливочных супов нажмите на панели управления **«Sauce»**, на дисплее высветится время приготовления в минутах **15:00**. Нажмите **«Start/Stop»**, на дисплее высветится индикатор нагрева (прерывистые линии) и суповарка начнет варить ингредиенты. Далее на дисплее высветится время приготовления в минутах **15:00**, суповарка начнет отсчет времени, периодически будет включать миксер и приготовит кремный суп.

Режим **«Puree»** (8)

Для приготовления смешанных миксером вареных овощных и фруктовых пюре нажмите на панели управления **«Puree»**, на дисплее высветится время приготовления в минутах **11:00**. Нажмите **«Start/Stop»**, на дисплее высветится индикатор нагрева (прерывистые линии) и суповарка начнет варить продукты. Далее на дисплее высветится время приготовления в минутах **11:00**, суповарка начнет отсчет времени, будет периодически смешивать миксером и приготовит пюре.

Режим «Smoothie» (9)

Для приготовления смешанных миксером фруктовых и овощных коктейлей нажмите на панели управления «Smoothie», на дисплее высветится время смешивания в минутах **2:00** и скорость вращения 8. Нажмите «Start/Stop», устройство начнет смешивать продукты миксером и приготовит смузи.

Режим «Milkshake» (10)

Для приготовления смешанных миксером молочных напитков нажмите на панели управления «Milkshake», на дисплее высветится время смешивания миксером в минутах и секундах **01:10** и скорость вращения 8. Нажмите «Start/Stop», устройство начнет смешивать продукты миксером и приготовит молочный коктейль.

Режим «Heating»

Для разогрева и поддержания заданной температуры в течении 60 минут либо для разогрева до температуры подачи пищи используйте режим «Heating».

A. Разогрев и поддержание заданной температуры (11)

На панели управления нажмите «Heating», на дисплее высветится температура **60 °C**. Повторным нажатием «Heating» задайте желаемую температуру пищи 70, 80, 90 или 100 °C. Суповарка согреет пищу и периодически перемешивая, будет удерживать заданную температуру в течение 60 минут, после чего программа автоматически выключится.

B. Разогрев до температуры подачи (12)

На панели управления нажмите и режим «Heating» подержите примерно 2 секунды, на дисплее высветится температура **55 °C**. Суповарка разогреет пищу и будет поддерживать температуру для подачи и перемешивать пищу в течение 6 часов, а затем режим автоматически отключится.

***Внимание:** Режим «Heating» не используйте для прозрачных супов, иначе может произойти измельчение ингредиентов миксером. Блюда, загущенные мукой, крахмалом, панировочными сухарями, хлебулочными изделиями и т. п. всегда разогревайте только в режиме B. Разогрев до температуры подачи (55 °C).*

Контроль блюда при запущенном режиме

Для проверки блюда при запущенном режиме снимите крышку со стеклянной чаши, после проверки наденьте крышку обратно в течение 50 секунд и нажмите «Start/Stop», прерванный режим будет автоматически обновлен и суповарка возобновит приготовление блюда.

для НЕМЕДЛЕННОЙ ОСТАНОВКИ УСТРОЙСТВА ВО ВРЕМЯ КАКОГО-ЛИБО ЗАПУЩЕННОГО РЕЖИМА НАЖМИТЕ «START/STOP», РАБОТА УСТРОЙСТВА БУДЕТ НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАЩЕНА (13).

Использование прибора без программы (ручное управление)

Для приготовления прочих овощных и фруктовых напитков или блюд используйте устройство без режимов, с помощью ручного управления.

Ручная настройка времени и скорости смешивания

В стеклянную чашу поместите максимум по отметку 1750 мл жидкости и нарезанные продукты. На панели управления нажмите «Start/Stop», на дисплее высветится время **00:00**. Удерживая +/- настройте «Time» в диапазоне от 00:05 до 6:00 минут (14). Повторным нажатием +/- настройте «Speed» в диапазоне от 1 до 8 (15). Нажмите «Start/Stop», суповарка начнет смешивать миксером продукты, по истечении заданного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал и смешивание прекратится.

Импульсный режим (16)

Для приготовления напитков и блюд с повышенным содержанием твердых ингредиентов и густых ингредиентов, например, корнеплодов, тыквы, орехов, йогурта, мороженого и т. п. используйте функцию импульсного режима с постепенным добавлением ингредиентов. В чашу поместите максимум по отметку 1000 мл жидкости и нарезанные продукты. На панели управления нажмите и подержите «Pulse» и суповарка начнет смешивать продукты миксером. Повторно нажимайте и отпускайте кнопку «Pulse», до тех пор, пока смесь не будет размешана до нужной консистенции.

***Внимание:** Функцию «Pulse» не используйте, если запущен какой-либо из режимов.*

Постепенное добавление ингредиентов в импульсном режиме

Во время импульсного режима отпустите кнопку «Pulse» и дождитесь остановки смешивания. Колпачок отверстия для наполнения поверните и снимите и через отверстие добавьте в чашу жидкости и нарезанные ингредиенты. Верните колпачок отверстия для наполнения на место и продолжайте импульсное смешивание.

Мерный стакан с носиком

Для точного измерения количества ингредиентов и их удобное дополнение через отверстие в крышке используйте мерный стакан с носиком.

Толкатель (17)

Если во время использования режима или в ручном режиме управления в чаше образуется слой ингредиентов, который остается не измельченным, используйте толкатель. Суповарку не выключайте, снимите колпачок с крышки, в отверстие для наполнения поместите толкатель и не измельченные ингредиенты сместите вниз.

Важное замечание

Не используйте миксер для смешивания без остановки дольше 6 минут! Если прибор выключится под влиянием перегрева, отключите его от сети, не используйте 20 минут, после чего подключите и продолжите смешивание. В случае засорения ножей во время смешивания немедленно отключите прибор, выньте из розетки кабель питания, выньте контейнер, удалите из него продукты, которые привели к блокировке ножей, а после того, как двигатель остынет, продолжайте использование.

Быстрая очистка

Для быстрой очистки стеклянной чаши изнутри и ножей миксера от остатков мякоти и т. п. наполните чашу примерно наполовину чистой водой с несколькими каплями моющего средства для посуды. На чашу наденьте крышку с колпачком и несколько раз нажмите и отпустите кнопку «Pulse». Затем вылейте воду с моющим средством и чашу тщательно ополосните.

Очистка (18)

Перед очисткой суповарку отключите от сети и разберите. Стеклянную чашу снимите с подставки, поверните крышку, снимите ее с чаши и выньте колпачок отверстия для наполнения.

Стеклянная чаша

Стеклянную чашу изнутри и лезвия ножей миксера очистите при помощи прилагаемой щетки. Чистую чашу тщательно ополосните и дайте высохнуть, внешнюю сторону чаши протрите влажной тряпкой, в случае необходимости промойте под проточной водой и высушите, не мойте в посудомоечной машине. **Внимание:** Ножи из нержавеющей стали прочно прикреплены ко дну чаши, они не могут быть извлечены, при очистке будьте предельно осторожны, лезвия ножей миксера очень острые!

Подставка суповарки

Подставку суповарки в случае необходимости протрите сухой или слегка влажной тряпкой, не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине. **Внимание:** При мытье стеклянной чаши и подставки убедитесь, что вода не попадает на коннекторы, если это произойдет, уберите воду и дайте коннекторам хорошо высохнуть перед использованием.

Крышка, колпачок крышки, толкатель и щетка

Промойте под проточной водой и дайте высохнуть, не мойте в посудомоечной машине.

Уход

Если при интенсивном использовании изнашивается или будет повреждена резиновая прокладка приводного вала, выньте ее подходящим предметом и на ее место поместите запасную резиновую прокладку, которая поставляется в комплекте. В случае неисправности не подвергайте устройство самостоятельному ремонту, обратитесь в центр продаж или сервисный центр TESCOMA, контакты на www.tescomarusia.ru.

Внимание

Суповарка с миксером PRESIDENT 1,75 л оснащена ножами миксера специальной формы и заточки из первоклассной нержавеющей стали. Ножи могут затупиться при интенсивном или неправильном использовании (слишком твердые или крупные ингредиенты), что является естественным процессом и не подлежит реклакации.

Быстрое решение проблем

На дисплее суповарки, готовой к использованию, не высветилось -----.

А. Кабель не в розетке: подключите кабель к сети 230 V.

В. Крышка чаши надета неправильно: поверните крышку по часовой стрелке, ручка крышки и ручка чаши должны совпадать.

На дисплее светится -----, но режим или импульсное смешивание в ручном режиме не запускаются.

А. Неправильный алгоритм запуска: перед выбором режима или ручной настройки всегда нажмите «Start/Stop».

В. Суповарка после отключения и последующего подключения к сети не успела перезапуститься: отсоедините кабель, подождите 3 минуты, снова подключите кабель и запустите суповарку.

Не удается равномерно измельчить все ингредиенты.

А. Продукты в чаше необходимо во время смешивания придавить: используйте толкатель.

В. В чаше мало жидкости: уберите неизмельченные продукты и добавьте жидкости.

Пища во время приготовления прилипает ко дну стеклянной чаши.

А. Неправильно выбран режим: запущенный режим остановите и выберите правильный.

В. В чаше мало жидкости: остановите режим, уберите не измельченные ингредиенты и добавьте жидкости.

На дисплее высветилось E1.

А. Ножи миксера заблокированы слишком большими кусками ингредиентов: отключите кабель, выньте большие куски, нарежьте их более мелко, подключите кабель и запустите суповарку.

В. На соединительную поверхность подставки попала вода: отключите кабель, уберите воду, дайте высохнуть коннектору, снова подключите кабель и запустите суповарку.

На дисплее высветилось E2 или E3.

А. Суповарка была запущена без жидкости и ингредиентов: отключите кабель, подождите 20 минут, подключите кабель и запустите суповарку.

В. Чаша была снята с подставки запущенной суповарки: отключите кабель, немного подождите, подключите кабель и запустите суповарку.

С. На коннекторы подставки или стеклянной чаши попала вода: отключите кабель, уберите воду, дайте высохнуть коннекторам, снова подключите кабель и запустите суповарку.

На дисплее высветилось E4.

На коннекторы подставки или стеклянной чаши попала вода: отключите кабель, уберите воду, дайте высохнуть коннекторам, снова подключите кабель и запустите суповарку.

Внимание: Если и после высыхания коннекторов на дисплее продолжает светиться E4, необходимо ВМЕШАТЕЛЬСТВО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА: доставьте устройство своему продавцу или в сервисный центр TESCOMA, контакты на www.tescomarussia.ru.

Рецепты

Все ингредиенты, указанные в рецептах, нарежьте на кусочки размером макс. 2 x 2 см, поместите их в стеклянную чашу, добавьте остальные ингредиенты, чашу закройте крышкой с колпачком и запустите соответствующий режим.

Режим «Clear soup» Куриный бульон

Ингредиенты: 400 г куриного мяса без кожи, 700 мл воды, 20 г сельдерея, 15 г сливочного масла, 100 г лука-порея, 80 г моркови, 20 г корня петрушки, 4 шарика черного перца, 4 шарика душистого перца, 2 лавровых листа, соль и перец по вкусу

Полезный совет: Если вы хотите сделать суп более сытным, добавьте в стеклянную чашу за 2 минуты до окончания режима одно слегка взбитое яйцо. Для усиления вкуса перед запуском программы можно добавить ложку растительного усилителя вкуса.

Овощной бульон

Ингредиенты: 450 г мороженных или свежих овощей, 750 мл воды, 15 г сливочного масла, 2 зубчика измельченного чеснока, чайная ложка майорана, соль и перец по вкусу

Полезный совет: Овощной бульон подавайте с гренками из белого хлеба. Для усиления вкуса перед запуском программы можно добавить ложку растительного усилителя вкуса.

В режиме «**Clear soup**» по следующим двум рецептам можно приготовить капустный суп и суп-гуляш.

Капустный суп с колбасой

Ингредиенты: 130 г копченой колбасы, 700 мл мясного бульона, 200 г квашеной капусты, 150 г картофеля, 50 г шкварок свиного сала, 1 большая луковица, 2 зубчика чеснока, 2 чайные ложки молотого сладкого перца, 2 чайные ложки сахара, половина чайной ложки молотого тмина, щепотка острого перца, молотый душистый перец на кончике ножа, соль, перец и уксус по вкусу

Полезный совет: Капустный суп с копченой колбасой готовят без муки, рецепт может быть использован как безглютеновый.

Суп-гуляш со свининой

Ингредиенты: 350 г свиной вырезки (лопатки), 650 мл говяжьего бульона, 2 большие луковицы, 100 г картофеля, 30 г сливочного масла, 2 зубчика размятого чеснока, 4 чайные ложки молотого сладкого перца, 3 лавровых листа, 2 чайные ложки соли, перец, чили, молотый душистый перец, тмин и майоран по вкусу

Полезный совет: Суп-гуляш со свининой готовят без муки, рецепт может быть использован как безглютеновый.

Режим «Cream soup»

Шампиньоновый крем-суп

Ингредиенты: 400 г очищенных шампиньонов, 650 мл овощного или мясного бульона или воды, 100 г очищенного картофеля, 40 г моркови, 40 г сельдерея, 20 г петрушки, 10 г сливочного масла, чайная ложка соли, половина чайной ложки мускатного ореха и щепотку перца

Полезный совет: Шампиньоновый крем-суп подавайте украшенный стружками пармезана.

Тыквенный суп

Ингредиенты: 600 г мякоти тыквы, очищенные (Hokaido, масляная тыква или мускатная), 500 мл растительного или мясного бульона или воды, 125 мл сливок 33% (добавить в суповарку за 5 минут до конца программы), 1 большая луковица, 70 г моркови, 40 г корня петрушки, 40 г очищенного картофеля, 30 г сельдерея, 30 г сливочного масла, 2 см имбиря, зубчик чеснока, 3 чайные ложки соевого соуса, сок из половины лайма, 2 чайные ложки тростникового сахара, 2 чайные ложки дижонской горчицы, чайная ложка мускатного ореха, половина чайной ложки молотого тмина, щепотку чили, соль и перец по вкусу

Полезный совет: Тыквенный суп подавайте украшенным ложкой сметаны и листиком базилика. Рецепт также подходит для безглютеновой диеты.

Режим «Sauce»

Сливочный соус к мясу

Ингредиенты: 320 мл консервированной смеси для соусов (например, Halali), 300 мл бульона или воды, 250 мл сливок 33% (сливки смешать с 4 ст. л. гладкой пшеничной муки и добавить в суповарку за 5 минут до конца программы), 30 г сельдерея, 30 г петрушки, 1 большая морковь, 1 луковица, 10 г сливочного масла, столовая ложка лимонного сока, 3 чайные ложки сахара, маленькая щепотка соли

Внимание: После окончания режима добавьте в чашу суповарки жир из запеченного мяса и с помощью функции «Pulse» соус размешайте.

Томатный соус

Ингредиенты: 500 мл говяжьего бульона, 4 больших очищенных помидора (обдать кипятком), 115 г томатной пасты, 125 мл сливок 33% (сливки смешать с 3 ст. л. гладкой муки и добавить в суповарку за 5 минут до конца программы), 1 луковица, сок половины лимона, столовая ложка уксуса, ложка измельченного сладкого перца, чайная ложка молотой

корицы, 1 лавровый лист, щепотку молотого душистого перца, молотого черного перца, тимьяна и молотой гвоздики, сахар и соль по вкусу

Внимание: После окончания режима добавьте в чашу суповарки жир из запеченного мяса и с помощью функции «Pulse» соус размешайте.

Программа «Puree»

Овощное пюре

Ингредиенты: 400 г мороженых или свежих овощей, 150 мл воды, 50 мл сливок 33 %, половина чайной ложки молотого тмина, соль и перец по вкусу

Полезный совет: Овощное пюре подавайте с обжаренным лучком.

Вареное яблочное пюре

Ингредиенты: 450 г очищенных яблок без сердцевин, 150 мл воды, ложка сахара, чайная ложка молотой корицы

Полезный совет: Приготовленное в суповарке яблочное пюре еще горячим налейте до банок для консервирования TESCOМА, дайте остыть и можете хранить его в холодильнике до 30 дней.

Томатное пюре

Ингредиенты: 500 г очищенных помидоров (обдать кипятком), 50 мл воды, 1 небольшое яблоко, 1 небольшая луковица, зубчик чеснока, 1 столовая ложка сахара, соль и перец по вкусу, несколько листьев свежего базилика или орегано

Полезный совет: Приготовленное в суповарке томатное пюре отлично подходит для пиццы, пасты и т. п.

Режим «Smoothie»

Коктейль с лесными ягодами

Ингредиенты: 150 г смеси малины, ежевики и черешни, 150 г черники, 1 киви, 550 мл воды

Банановое смузи с черникой

Ингредиенты: 5 бананов, 200 г ягод черники, 450 мл молока, 2 чайные ложки меда

Смузи из манго

Ингредиенты: 700 г манго, 300 г белого йогурта, 400 мл охлажденного молока, капля ванильного экстракта, щепотка соли

Томатное смузи с морковью

Ингредиенты: 500 г помидоров, 150 г моркови, 150 г стеблей сельдерея, 350 мл яблочного сока, острый соус по вкусу

Яблочное смузи с огурцом

Ингредиенты: 450 г яблок, 250 г огурцов, 550 мл яблочного сока, мускатный орех и корица по вкусу

Банановое смузи со свеклой

Ингредиенты: 3 банана, 300 г свеклы, 150 г белого йогурта, 450 мл яблочного сока, кусочек натертого имбиря, предварительно замоченные чиа семена

Режим «Milkshake»

Клубничный коктейль

Ингредиенты: 250 г клубники, 550 мл соевого молока, 3 банана, 60 г овсяных хлопьев, 5 чайных ложек меда

Банановый коктейль

Ингредиенты: 250 г ванильного мороженого, 5 бананов, 700 мл молока

Шоколадный коктейль

Ингредиенты: 500 г шоколадного мороженого, 450 мл молока, 21 г растворимого напитка Caro, 2 чайные ложки меда

Персиковый коктейль

Ингредиенты: 700 г персиков, 250 г ванильного мороженого, 300 мл молока

tescoma®

President



TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic

TESCOMA distributors:

IT, Cazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3

ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, P.I.Riodel, E4

PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215

PL, Katowice, Warzywna 14

SK, Púchov, Nimnická cesta

UA, Одеса, ТОВ „Т.Д.Т.“, 2/1 В. Cryca

DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.

HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3.

CN, Guangzhou, Tianhe District

designed by **tescoma** design protected

www.tescoma.com



AC 220–240 V 50–60 Hz 800–950 W/1500 W

tescoma®

President



Attachment
Příloha
Allegato
Colocación
Anexo
Anlage
Annexe
Załącznik
Príloha
Melléklet
Вкладыш



Switching on / Zapnutí / Accensione / Encendido / Ligar / Einschalten
 Mise en marche / Włączanie / Zapnutie / Bekarcsolás / Подключение

1



2



3



4

Ready for use
Připraveno k použití
 Pronto all'uso / Listo para usar
 Prêt à l'usage / Pronto a usar
 Einsatzbereit / Gotowy do użycia
 Pripravené na použitie / Használatra kész
 Готово к использованию



Using the appliance with programmes / Použití přístroje s programy
 Utilizzare l'apparecchio con i programmi / Utilizar el aparato con programas
 Utilizar o aparelho com os programas / Vorprogrammierte Einstellungen im Suppenbereiter
 Utilisation de l'appareil avec les programmes / Praca z programami urządzania
 Použitie prístroja s programami / A készülék használata programokkal
 Использование устройства с режимами

5

Clear soup
Čiré polévky

Ministre / Sopas claras
 Sopas claras de legumes / Klare Suppen
 Soupes claires / Zupy klarowne
 Číre polievky / Tiszta levesek
 Прозрачные супы



6

Cream soup
Krémové polévky

Crème / Sopas cremosas
 Crème de légumes / Cremige Suppen
 Soupes veloutées / Zupy krem
 Krémové polievky / Krémlevesek
 Кремовые супы



7

Sauce
Omáčky

Salse / Salsas
 Molhos / Saucen
 Sauces / Sosy
 Omáčky / Mártások
 Соусы



8

Puree Pyré

Puree / Purés
 Purés / Püree
 Purées / Püree
 Pyré / Pürék
 Пюре



9

Smoothie

Smoothies / Smoothies
 Smoothies / Smoothies
 Smoothie / Smoothie
 Smoothie / Smoothie
 Смузи



10

Milkshake Mléčné koktejly

Frappé / Batidos
 Batidos / Milchshakes
 Milkshakes / Mleczne koktajle
 Mliečne kokteily / Tejes koktélok
 Молочные коктейли



11

Heating Ohřívání

60, 70, 80, 90, 100 °C

Per riscaldare / Calentamiento de alimentos
 Aquecer alimentos / Aufwärmen und Warmhalte
 Réchauffer des repas / Podgrzewanie potraw
 Ohrievanie pokrmov / Ételek melegítése
 Для подогрева блюд



12

Heating Ohřívání

55 °C

Per riscaldare / Calentamiento de alimentos
 Aquecer alimentos / Aufwärmen und Warmhalte
 Réchauffer des repas / Podgrzewanie potraw
 Ohrievanie pokrmov / Ételek melegítése
 Для подогрева блюд



13

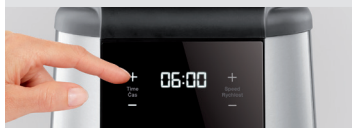
Stops

Immediately stop the soup maker
 Okamžitě zastavení přístroje
 Arrestare immediatamente l'apparecchio
 Detener inmediatamente el aparato
 Parar imediatamente o aparelho
 Sofortiges Anhalten des Gerätes
 Arrêt immédiat de l'appareil
 Bezzwłocznie wyłączyć urządzenie
 Okamžitě zastavenie prístroja
 A készülék azonnali leállítás
 Немедленная остановка устройства



14 Manual setting
 Manuální nastavení

Time / Čas / Tempo / Tiempo / Tempo
 Zeitdauer / Temps / Czas / Čas / Idő / Время



15 Speed / Rychlost / Velocità / Velocidad
 Velocidade / Geschwindigkeitsstufe / Vitesse
 Prędkość / Rýchlosť / Sebesség / Скорость



16 Pulse

Pulse blending function / Pulzní mixování
 Funzione pulse / Función de pulso para mezclar
 Função de mistura pulsar / Pulsfunktion
 Fonction pulse / Miksovanie pulsacyjne
 Pulzné mixovanie / Pulzáló mixerelés
 Импульсный режим



17 Tamping
 Pěchování

Pressare / Empujar
 Prensa / Stampfen / Tassage
 Dociskanie / Zatláčanie
 Lenyomás / Толкатель



Cleaning / Čištění
 Pulizia / Limpeza
 Limpeza / Reinigung
 Nettoyage / Czyszczenie
 Čistenie / Tisztítás
 Очистка

18 Tamper / Pěchovadlo
 Prensa / Empujador
 Prensa / Stampfer
 Pousoir / Tłok / Zatláčadlo
 Prés / Толкатель



Cleaning brush / Čističí kartáč
 Spazzola per la pulizia / Cepillo de limpieza
 Escova de limpeza / Reinigungsbürste
 Brosse de nettoyage / Szczoteczka do czyszczenia
 Čistiaca kefa / Tisztítókefe / Щетка для очистки



Measuring container / Odměrovací nádoba
 Misurino / Recipiente con escala
 Copo medidor / Messbecher
 Verre doseur / Naczynie z miarką
 Odmeriavacia nádoba / Mérőedény
 Мерная кружка

