

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
Інструкція по використанню / Інструкція для користувача**

Stand mixer PRESIDENT
Kuchyňský robot PRESIDENT
Impastatrice planetaria PRESIDENT
Robot multifunción PRESIDENT
Robô de cozinha PRESIDENT
Küchenmaschine PRESIDENT
Robot multifonctions PRESIDENT
Robot kuchenny PRESIDENT
Kuchynský robot PRESIDENT
PRESIDENT Konyhai robot
Кухонный комбайн PRESIDENT
Кухонна машина PRESIDENT

Art.: 909060

tescoma®

President

en	Instructions for use	4
cs	Návod k použití	10
it	Istruzioni per l'uso	16
es	Instrucciones de uso	22
pt	Instruções de utilização	28
de	Gebrauchsanleitung	34
fr	Mode d'emploi	40
pl	Instrukcja użytkowania	46
sk	Návod na použitie	52
hu	Használati útmutató	58
ru	Инструкция по использованию	64
uk	Інструкція для користувача	70

en Instructions for use

Safety instructions

Before use, please read these instructions carefully, and operate the machine strictly according to the Instructions for use. The user is liable for any damage to the machine or personal injury caused by using the machine at variance with the instructions in the manual.

When using an electrical appliance, always keep in mind basic precautions including the following:

Do not immerse the power cord of the appliance in water or any other liquid.

Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. Unplug the appliance from the grid when not using it, changing accessories or before cleaning.

If the original power cord is damaged, for safety reasons it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similar qualified person.

The use of accessories not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

Do not use the machine outdoors.

Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.

Keep hands and utensils away from moving parts and blades or disks while processing food to reduce the risk of severe personal injury or damage to the appliance.

The blades are sharp; protect your hands against injury.

To reduce the risk of injury, never set the blades aside onto the machine. Never push food using your hands, always use a tamper.

Switch off the machine before replacing accessories or handling parts that move in use.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised by an adult when using the machine in order to ensure that they do not play with it.

The machine 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

Voltage: AC 220–240 V

Power input: 1,500 W

Frequency: 50–60 Hz

Power cord length: 120 cm

Legend

Body of the machine

1. Hinged top of the machine
2. Cover of the meat mincer and grater connecting piece
3. Meat mincer and grater connecting piece
4. Cover of the blender connecting piece
5. Blender connecting piece with safety lock
6. Fixture for stainless steel bowl lid
7. Flat beater, whisk and hook connecting piece
8. Base of the machine
9. Lever for unfolding/folding the top of the machine
10. Control knob
 - 10a Pulse mode
 - 10b Switched off position
 - 10c Positions 1 and 6 for setting speed and switching the machine on
11. Area for fastening the stainless steel bowl
12. Power cord with plug
13. Suction knobs

Accessories

14. Stainless steel bowl 6 l
15. Lid of the stainless steel bowl with filling hole
16. Stainless steel whisk
17. Metal flat beater with non-stick coating
18. Metal dough hook with non-stick coating
19. Meat mincer
 - 19a Stainless steel feeder
 - 19b Metal body of the mincer
 - 19c Metal auger
 - 19d Cutting blade
 - 19e Cutting disk for coarse mincing (large holes)
 - 19f Cutting disk for normal mincing (medium holes)
 - 19g Cutting disk for fine mincing (small holes)
 - 19h Mincer nut
 - 19i Mincer tamper with storage space for selected accessories
20. Drum grater
 - 20a Grater body
 - 20b Four stainless steel drum blades
 - 20c Grater tamper
 - 20d Arresting collar
21. Attachment for making sausages
22. Attachment for making stuffed meat rolls
23. Attachment for making cookies
24. Blender jar
 - 24a Lid with filling hole and cover



Before first use

Unwrap the machine and remove transport packaging and films. Wash the accessories under running water and dry. Wipe the body of the machine with a moistened cloth and dry.

Important notices

Always use the machine with only one set of accessories attached.

When attaching and replacing accessories, always make sure that the machine has stopped entirely; the connecting pieces continue to rotate for a short while after the machine has been switched off. Therefore, we recommend always unplugging the machine from the grid when attaching or replacing accessories.

The machine will be automatically switched off after 15 minutes of continuous operation.

Do not leave the blender in operation for more than 2 minutes at a time.

Do not operate the machine in the pulse mode for more than 5 seconds at a time.

Placement of the machine

Place the body of the machine onto a cleaned flat and smooth area near a 230 V power socket with enough free space for operation and handling.

Whipping, mixing and kneading

Move the lever for unfolding the top of the machine downwards and unfold the top of the mixer **(1)**.

Place the lid of the stainless steel bowl into the fixture so that the symbol for releasing the lid  is aligned with the mark on the metal collar of the fixture and attach the lid to the body of the machine by rotating it all the way to the tightening symbol  **(2)**.

Attach the whisk, flat beater or dough hook to the connecting piece, push upwards and connect to the connecting piece by rotating **(3)**.

Place the stainless steel bowl onto the base and tighten the bowl in the base by rotating it counter-clockwise **(4)**.

Put an appropriate amount of ingredients into the stainless steel bowl. Press down the lever for folding the top of the machine, fold the top of the machine and make sure that the lever has returned to a horizontal position **(5)**.

Connecting the machine to the grid

Connect the power cord with plug to 230 V grid.

Switching the machine on and off

Switch on the machine with properly attached accessories and ingredients inside by setting the control knob to the required speed. Once the ingredients are processed, switch the machine off by setting the control knob to the **OFF** position **(6)**.

Pulse mode

For a brief intense whipping or mixing of food in the stainless steel bowl or for blending it in the blender, set the control knob to the  position for a maximum of 5 seconds and release it again. The control knob will return to the **OFF** position and the pulse mode will be discontinued **(7)**.

Whisk

Use the whisk for preparing thin food such as whipped egg whites, whipped cream, butter creams, dressings, etc. For whipping, we recommend setting the speed control to 5 or 6, the recommended usual whipping time is 5 to 10 minutes and the ingredients in the bowl/jar should not exceed 200 to 1,000 g.

Flat beater

Use the flat beater with non-stick coating for mixing and stirring food of medium thickness such as thin batters and salads. For mixing, we recommend setting the speed control to 3 or 4; the recommended usual mixing time is 5 minutes and the ingredients in the bowl should not exceed 200 to 1,000 g.

Dough hook

Use the dough hook with non-stick coating for kneading thick dough, meat mixtures, etc. For kneading, we recommend setting the speed control to 3 or 4; the recommended usual kneading time is 5 to 10 minutes and the ingredients in the bowl should not exceed 200 to 1,000 g.

After whipping, mixing or kneading, remove the whisk, flat beater or dough hook and remove the bowl with food from the base.

Meat mincer

Assemble the meat mincer before attaching it to the machine. Put into the body of the mincer, in the following order, the auger, the cutting blade and the cutting disk. Screw the nut to the mincer thread, tightening it well (8).

Remove the cover of the mincer connecting piece (9) and attach the assembled mincer to the mincer connecting piece at an angle of 45 degrees. Attach the mincer to the machine by rotating it 45 degrees counter-clockwise (10) and set the feeder on (11).

Mincing meat

Cut meat free of bones and tough parts (tendons etc.) into approx. 2×2 cm chops and place it into the feeder (12). Place a container under the mincer to collect the minced meat.

Select the required mincing speed by setting the control knob and switch on the mincer; we recommend setting the speed control to 3 to 6 for mincing meat.

Always use the tamper to fill the mincer as well as the mincer with attachments; never push food with your fingers or other unauthorised tools (13).

Attachment for making sausages and stuffed meat rolls

Remove the attachment for making sausages or the attachment for making stuffed meat rolls from the storage compartment in the tamper of the mincer (14).

Connect the chosen attachment to the mincer before attaching it to the machine. Place the auger into the body of the mincer and set on it the assembled attachment for making sausages (15) or the assembled attachment for making stuffed meat rolls (16). Screw the nut to the thread and tighten it well. Attach the assembled mincer with attachment to the machine in the same way as the meat mincer and set the feeder on.

Making sausages and stuffed meat rolls

Put into the feeder the previously minced meat mixture for making sausages or stuffed meat rolls.

Select the speed required for preparing sausages or stuffed meat rolls by setting the control knob and then switch on the machine; for making sausages and meat rolls, we recommend setting the speed control to 5 (sausages) and 4 or 5 (meat rolls).

When making sausages, pull the casing onto the attachment (17) before you switch on the machine and proceed as usual.

When making stuffed meat rolls, separate and collect approx. 8 cm long rolls (18). Stuff the rolls with the chosen meat mixture before thermal treatment.

Attachment for making cookies

Connect the attachment for making cookies to the meat mincer before attaching it to the machine. Place the auger into the body of the mincer and place on it the attachment for making cookies (19). Screw the nut to the mincer thread and tighten it well. Attach the assembled mincer with the attachment for making cookies to the machine in the same way as the meat mincer and set the feeder on.

Making cookies

Place the shaping bar into the attachment for making cookies and move it to select the desired shape of cookies (20). Put dough for making cookies into the feeder.

Select the speed required for making cookies by setting the control knob and switch on the machine; we recommend setting the speed control to 4 to 5 for making cookies.

Take out the cookies coming from the attachment and set them aside onto a prepared tray (21).

Drum grater

Assemble the grater before attaching it to the machine. Place the chosen stainless steel blade for coarse grating, fine grating or slicing or the blade with spikes for making breadcrumbs into the body of the grater and make sure that it is firmly attached to the protrusions inside the grater (22). Set the arresting collar onto the grater so that the protrusion is aligned with the releasing symbol  and arrest the collar by rotating it to the tightening position  (23). Attach the assembled drum grater to the machine in the same way as the meat mincer.

Grating and slicing food

The drum blade with large holes and the drum blade with small holes are intended for coarsely and finely grating vegetables, fruit, nuts, chocolate and cheese; the blade with spikes is intended for preparing breadcrumbs. The slicing blade is used for evenly slicing fruit and vegetables.

Place a container under the end of the grater to collect the grated food (24). Select the speed required for grating or slicing and switch on the machine; we recommend setting the speed control to 3 to 4 for grating and slicing. The maximum permitted period of grating is 6 minutes at a time.

Always use the tamper to fill the grater; never push food with your fingers or other unauthorised tools (25).

Blender

Remove the cover of the blender connecting piece (26). Attach the blender jar to the connecting piece so that the mark in the bottom part is aligned with the releasing symbol . Rotate the jar so that the arrow is aligned with the tightening symbol  and attach the blender jar to the body of the machine (27).

Remove the lid, pour at least 200 ml of liquid into the blender jar and fill the jar with ingredients cut into pieces no larger than 2 × 2 cm; do not exceed the 1,250 ml mark (28).

Notice: Never blend in the jar without liquid inside; the minimum amount of liquid is 200 ml.

Set the cap onto the jar. Select the required blending speed by setting the control knob and switch on the machine; we recommend setting the speed control to 6 for blending. The maximum period of blending is 2 minutes at a time. Set the control knob to the **OFF** position to stop blending.

Safety lock

The blender connecting piece has a safety lock activated by removing the cover of the blender connecting piece. If the blender jar is not attached to the blender connecting piece while the cover is removed, the machine cannot be switched on. Do not remove the cover of the blender connecting piece while whipping, mixing, kneading, making sausages and meat rolls, making cookies and grating, otherwise the machine will stop. If the machine stops, set the cover of the connecting piece back on and switch the machine on again by setting the control knob.

Pulse blending with gradually added ingredients

To prepare drinks or food with a high content of solid ingredients such as root vegetables, pumpkins, nuts, yogurt, ice cream, etc., use the pulse function with gradually added ingredients. After blending the liquid with a small amount of ingredients using the pulse function, remove the closure of the filling hole from the lid of the jar by rotating counter-clockwise and add another small amount of cut ingredients through the opening (29). Set the closure back on and continue running the pulse function with gradually added ingredients.

Notice: Do not use the blender to chop ice and meat. Do not place into the blender jar any liquids and ingredients that have a temperature exceeding 50 °C. Do not use the glass blender jar in a microwave oven. If the fruit or vegetables being blended are too

*hard or cut into pieces that are too large, the blender will stop. Set the speed control to the **OFF** position and remove from the blender bar the pieces that are too hard or too large, from the blender jar, dispose of them or cut them into smaller pieces, place them back into the jar and continue blending.*

Quickly cleaning the blender jar

For quickly cleaning pulp residues etc. from the glass jar and the cutting blades, fill the jar with clean water up to the 1,250 ml mark as a maximum, set the cap with closure on and repeatedly press and release the pulse function switch.

Cleaning

Body of the machine

Clean the body of the machine with a moistened cloth and dry. Do not wash under running water or in dishwasher.

Accessories

Wash the accessories of the machine under running water with detergent and dry. All the accessories except for the metal meat mincer are dishwasher safe.

Storage

To save space, store the machine with the stainless steel bowl on. When not in use, store the attachments for making sausages and stuffed meat rolls and cutting disks in the storage compartment of the mincer tamper.

Maintenance

Do not repair a faulty product yourself; instead contact a TESCOA retail centre or TESCOA service centre; for contact details, go to **www.tescoma.com**.

Warranty

A 3-year warranty period applies to this product.

Návod k použití

Bezpečnostní pokyny

Před použitím si pečlivě přečtěte tyto pokyny a při používání přístroje postupujte důsledně podle pokynů v Návodu k použití. V případě poškození přístroje nebo zranění osob v důsledku používání přístroje v rozporu s pokyny v příručce je odpovědnost na straně uživatele.

Při používání elektrického spotřebiče je vždy nutné dodržovat základní bezpečnostní opatření, zejména:

Neponořujte přírodní kabel spotřebiče do vody ani jiných kapalin.

Dbejte na bezpečnost dětí, které používají spotřebič nebo se nacházejí v jeho blízkosti. Po používání, při výměně příslušenství nebo před čištěním spotřebič odpojte od elektrické sítě.

Pokud je původní napájecí kabel poškozen, je z bezpečnostních důvodů nezbytné, aby výměnu provedl výrobce, jeho servis nebo jiná způsobilá osoba.

Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.

Nepoužívejte přístroj ve venkovních prostorech.

Nenechávejte přírodní kabel viset přes okraj stolu nebo pultu.

Během zpracování potravin nepřibližujte ruce ani nářadí k pohybujícím se dílům a čepelím, hrozí vážné zranění osob nebo poškození spotřebiče.

Čepele jsou ostré, chraňte ruce před zraněním.

Nikdy neodkládejte čepel na přístroj, nebezpečí úrazu. Nikdy nepěchujte potraviny rukama, vždy používejte pěchovadlo.

Před výměnou příslušenství nebo manipulací s částmi, které se při používání pohybují, přístroj vypněte.

Osoby (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smějí tento spotřebič používat pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se používání tohoto spotřebiče ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

Děti při používání přístroje musí být pod dohledem dospělé osoby, nesmějí si s přístrojem hrát.

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

Technické parametry

Napájení: AC 220–240 V

Příkon: 1500 W

Frekvence: 50–60 Hz

Délka přírodního kabelu: 120 cm

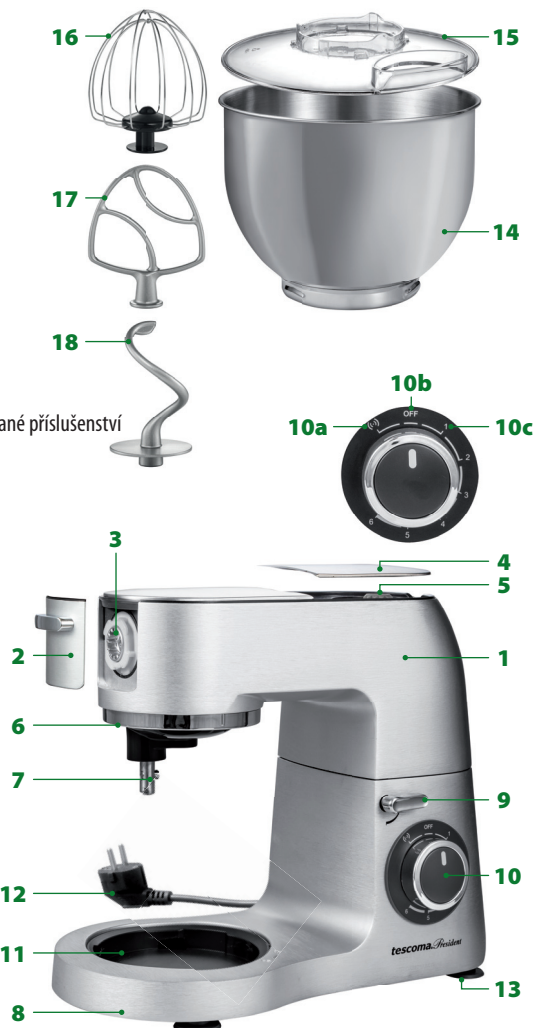
Popis

Tělo přístroje

1. Výklopná horní část přístroje
2. Kryt konektoru mlýnku na maso a struhadla
3. Konektor mlýnku na maso a struhadla
4. Kryt konektoru mixéru
5. Konektor mixéru s bezpečnostní pojistkou
6. Úchyt pro víko nerezové mísy
7. Konektor mísicí metly, šlehač metly a háku
8. Základna přístroje
9. Páčka pro vyklopení/sklopení horní části přístroje
10. Otočný ovladač
 - 10a Pulzní pohon
 - 10b Poloha pro vypnutí
 - 10c Polohy 1 a 6 pro nastavení rychlosti a spuštění přístroje
11. Prostor pro uchycení nerezové mísy
12. Přírodní kabel se zástrčkou
13. Přířavky

Příslušenství

14. Nerezová mísa 6 l
15. Víko nerezové mísy s plnicím otvorem
16. Nerezová šlehačí metla
17. Kovová mísicí metla s antiadhezním povrchem
18. Kovový hnětačí hák s antiadhezním povrchem
19. Mlýnek na maso
 - 19a Nerezový plnicí zásobník
 - 19b Kovové tělo mlýnku
 - 19c Kovový šnek
 - 19d Krájecí nůž
 - 19e Krájecí disk pro hrubé mletí (velké otvory)
 - 19f Krájecí disk pro běžné mletí (střední otvory)
 - 19g Krájecí disk pro jemné mletí (malé otvory)
 - 19h Matice mlýnku
 - 19i Pěchovadlo mlýnku s úložným prostorem pro vybrané příslušenství
20. Bubnové struhadlo
 - 20a Tělo struhadla
 - 20b Čtyři bubnové nerezové čepele
 - 20c Pěchovadlo struhadla
 - 20d Aretační objímka
21. Nástavec pro výrobu klobás
22. Nástavec pro výrobu plněných masových rolek
23. Nástavec pro výrobu cukroví
24. Nádob mixéru
 - 24a Víko s plnicím otvorem a krytem



Před prvním použitím

Přístroj vybalte a odstraňte přepravní obaly a fólie. Příslušenství umyjte pod tekoucí vodou a osušte. Tělo přístroje otřete vlhkou utěrkou a osušte.

Důležitá upozornění

Přístroj používejte vždy jen s jedním připojeným příslušenstvím.

Při nasazování a výměně příslušenství se vždy ujistěte, že je přístroj zcela zastavený, konektory se po vypnutí ještě krátkou chvíli otáčejí. Při každém nasazování nebo výměně příslušenství doporučujeme proto přístroj odpojit z elektrické sítě.

Spuštěný přístroj vypne automaticky po 15 minutách nepřetržitého chodu.

Mixér nechávejte nepřetržitě zapnutý nejdéle 2 minuty.

Funkci pulzního mixování nechávejte nepřetržitě zapnutou nejdéle 5 vteřin.

Umístění přístroje

Tělo přístroje postavte na vyčištěnou rovnou plochu s hladkým povrchem v blízkosti zásuvky elektrické sítě 230 V s dostatkem volného prostoru pro obsluhu a manipulaci.

Šlehání, mísení a hnětení

Páčku pro vyklopení horní části přístroje posuňte dolů a horní část robota vyklopte **(1)**.

Víko nerezové mísy vložte do úchyty tak, aby značka pro uvolnění víka  lícovala s ryskou na kovové objímce úchyty a pootočením na značku pro upevnění  víko připojte k tělu přístroje **(2)**.

Šlehací metlu, mísící metlu nebo hnětací hák nasadte na konektor, zatlačte nahoru a pootočením připojte ke konektoru **(3)**.

Nerezovou mísu vložte do základny a pootočením mísy proti směru hodinových ručiček ji upevněte v základně **(4)**.

Do nerezové mísy vložte odpovídající množství surovin. Páčku pro sklopení horní části přístroje stlačte dolů, horní část přístroje sklopte a ujistěte se, že se páčka vrátila do vodorovné polohy **(5)**.

Zapojení přístroje do sítě

Přívodní kabel se zástrčkou zapojte do sítě 230 V.

Spuštění a zastavení přístroje

Přístroj se správně připojeným příslušenstvím a vloženými surovinami spusťte nastavením ovladače na požadovanou rychlost.

Po ukončení přípravy pokrmu přístroj zastavte nastavením ovladače do polohy **OFF (6)**.

Pulzní pohon

Pro krátké intenzivní prošlehání či promísení pokrmu v nerezové míse nebo pro jeho promixování v mixéru nastavte ovladač na nejdéle 5 sekund do polohy **(7)** a poté jej uvolněte. Ovladač se vrátí do polohy **OFF** a pulzní pohon se zastaví **(7)**.

Šlehací metla

Šlehací metlu použijte k přípravě řídkých pokrmů, např. bílkového sněhu, šlehačky, máslových krémů, dresinků apod. Pro šlehání doporučujeme nastavený ovladač rychlosti na stupeň 5 nebo 6, doporučený obvyklý čas šlehání je 5 až 10 minut a doporučené plnění mísy 200 až 1000 g.

Mísící metla

Mísící metlu s antiadhezním povrchem používejte pro mísení a promíchávání středně hustých pokrmů, např. řídkých těst a salátů. Pro mísení doporučujeme ovladač rychlosti nastavený na stupeň 3 nebo 4, doporučený obvyklý čas mísení je 5 minut a doporučené plnění mísy 200 až 1000 g.

Hnětací hák

Hnětací hák s antiadhezním povrchem používejte pro hnětení hustých těst, masových směsí apod. Pro hnětení doporučujeme ovladač rychlosti nastavený na stupeň 3 nebo 4, doporučený obvyklý čas hnětení je 5 až 10 minut a doporučené plnění mísy 200 až 1000 g.

Po ukončení šlehání, mísení nebo hnětení sejměte šlehací metlu, mísící metlu nebo hnětací hák a mísu s pokrmem vyjměte ze základny.

Mlýnek na maso

Mlýnek na maso sestavte před připojením k přístroji. Do těla mlýnku vložte postupně šnek, krájecí nůž a krájecí disk. Na závit mlýnku našroubujte matici a pevně ji dotáhněte (8).

Sejměte kryt konektoru mlýnku (9) a sestavený mlýnek nasadte pod úhlem 45 stupňů na konektor mlýnku. Pootočením o 45 stupňů proti směru hodinových ručiček mlýnek připojte k přístroji (10) a nasadte plnicí zásobník (11).

Mletí masa

Maso zbavené kostí a tuhých částí (šlach apod.) naporcujte na kostky o velikosti cca 2 × 2 cm a vložte je do plnicího zásobníku (12). Pod mlýnek umístěte nádobu pro zachytávání umletého masa.

Nastavením ovladače zvolte požadovanou rychlost mletí a mlýnek spusťte, pro mletí masa doporučujeme ovladač rychlosti nastavený na stupeň 3 až 6.

K plnění mlýnku i mlýnku s nástavci používejte vždy pěchovadlo, potraviny nikdy nepěchujte prsty ani jinými nepovolenými pomůckami (13).

Nástavce pro výrobu klobás a plněných masových rolek

Nástavec pro výrobu klobás nebo nástavec pro výrobu plněných masových rolek vyjměte z úložného prostoru v pěchovadle mlýnku (14).

Zvolený nástavec spojte s mlýnkem před připojením k přístroji. Do těla mlýnku vložte šnek a na něj nasadte složený nástavec pro výrobu klobás (15) nebo složený nástavec pro výrobu plněných masových rolek (16). Na závit mlýnku našroubujte matici a pevně ji dotáhněte. Sestavený mlýnek s nástavcem připojte k přístroji stejně jako mlýnek na maso a nasadte plnicí zásobník.

Výroba klobás a plněných masových rolek

Předem umletou masovou směs pro výrobu klobás nebo plněných masových rolek vložte do plnicího zásobníku.

Nastavením ovladače zvolte požadovanou rychlost potřebnou k přípravě klobás nebo plněných masových rolek a přístroj spusťte, pro výrobu klobás a masových rolek doporučujeme ovladač rychlosti nastavený na stupeň 5 (klobásy) a 4 nebo 5 (masové rolinky).

Při výrobě klobás nasuňte před spuštěním přístroje na nástavec střívk (17) a dále postupujte obvyklým způsobem.

Při výrobě plněných masových rolek odděluje a odebírejte rolinky o délce cca 8 cm (18). Před tepelnou úpravou rolinky naplňte zvolenou směsí.

Nástavec pro výrobu cukroví

Nástavec pro výrobu cukroví spojte s mlýnkem na maso před připojením k přístroji. Do těla mlýnku vložte šnek a na něj umístěte nástavec pro výrobu cukroví (19). Na závit mlýnku našroubujte matici a pevně ji dotáhněte. Sestavený mlýnek s nástavcem pro výrobu cukroví připojte k přístroji stejně jako mlýnek na maso a nasadte plnicí zásobník.

Výroba cukroví

Do nástavce pro výrobu cukroví vložte tvarovací lištu a jejím posunutím zvolte požadovaný tvar cukroví (20). Do zásobníku vložte těsto pro přípravu cukroví.

Nastavením ovladače zvolte požadovanou rychlost k přípravě cukroví a přístroj spusťte, pro výrobu cukroví doporučujeme ovladač rychlosti nastavený na stupeň 4 nebo 5.

Cukroví vycházející z nástavce odebírejte a odkládejte na připravený podnos (21).

Bubnové struhadlo

Struhadlo před připojením k přístroji sestavte. Do těla struhadla vložte zvolenou nerezovou čepel pro hrubé strouhání, jemné strouhání, plátkování nebo čepel s hroty pro přípravu strouhanky a ujistěte se, že je pevně přichycena do výstupků uvnitř struhadla (22). Na struhadlo nasadte aretační objímku tak, aby výstupek lícoval se značkou pro uvolnění  a pootočením do polohy pro upevnění  objímku aretujte (23). Sestavené bubnové struhadlo připojte k přístroji stejně jako mlýnek na maso.

Strouhání a plátkování pokrmů

Bubnová čepel s velkými otvory a bubnová čepel s malými otvory jsou určeny pro hrubé a jemné strouhání zeleniny, ovoce, ořechů, čokolády, sýrů, čepel s hroty je určena pro přípravu strouhanky. Plátkovací čepel slouží pro rovnoměrné plátkování ovoce a zeleniny.

Pod konec struhadla umístěte nádobu pro zachytávání nastrouhaných potravin (24). Nastavením ovladače zvolte rychlost potřebnou pro strouhání nebo plátkování a přístroj spusťte, pro strouhání a plátkování doporučujeme ovladač rychlosti nastavený na stupeň 3 nebo 4. Maximální povolená doba nepřetržitého strouhání je 6 minut.

K plnění struhadla používejte vždy pěchovadlo, potraviny nikdy nepěchujte prsty ani jinými nepovolenými pomůckami (25).

Mixér

Sejměte kryt konektoru mixéru (26). Na konektor nasadte nádobu mixéru tak, aby ryska v jeho spodní části lícovala se značkou pro uvolnění . Nádobou otočte tak, aby šipka lícovala se značkou pro upevnění  a mixovací nádobu připojte k tělu přístroje (27).

Sejměte víko, do mixovací nádoby nalijte nejméně 200 ml tekutiny a vložte nejvýše po rysku 1250 ml suroviny naporcované na velikost nejvýše 2×2 cm (28).

Upozornění: V nádobě nikdy nemixujte bez vložené tekutiny, minimální množství tekutiny je 200 ml.

Nádobu uzavřete víčkem. Nastavením ovladače zvolte požadovanou rychlost mixování a přístroj spusťte, pro mixování doporučujeme ovladač rychlosti nastavený na stupeň 6. Maximální povolená doba nepřetržitého mixování je 2 minuty. Po ukončení mixování nastavte ovladač do polohy **OFF**.

Bezpečnostní pojistka

Konektor mixéru je vybaven bezpečnostní pojistkou, která se aktivuje sejmutím krytu konektoru mixéru. Pokud při sejmutém krytu není na konektor mixéru připevněna nádoba mixéru, přístroj nelze spustit. Během šlehání, mísení, hnětení, výroby klobás a masových rolek, výroby cukroví a během strouhání nesnímejte kryt konektoru mixéru, přístroj se zastaví. V takovém případě nasadte kryt konektoru zpět a nastavením otočného ovladače spuštění přístroje obnovte.

Pulzní mixování s postupným přidáváním surovin

K přípravě nápojů nebo pokrmů s vyšším podílem pevných částí, např. kořenové zeleniny, dýně, ořechů, jogurtu, zmrzliny apod. použijte funkci pulzního pohonu s postupným přidáváním surovin. Po rozmixování tekutiny s menší dávkou surovin pulzním pohonem sejměte pootočením proti směru hodinových ručiček z víka nádoby uzávěr plicního otvoru, kterým doplňte další menší část naporcovaných surovin (29). Uzávěr nasadte zpět a pokračujte v pulzním mixování s postupným přidáváním surovin.

Upozornění: Mixér nepoužívejte k sekání ledu a masa. Do mixovací nádoby nekládejte tekutiny a suroviny o teplotě vyšší než 50 °C. Skleněnou mixovací nádobu nepoužívejte v mikrovlnné troubě. Pokud jsou mixované ovoce nebo zelenina příliš tvrdé nebo jejich porce příliš velké, mixér se zastaví. Ovladač rychlosti nastavte do polohy **OFF** a příliš tvrdé nebo velké kusy vyjměte z mixovací nádoby, odstraňte je nebo naporcujte na menší díly, vložte zpět a pokračujte v mixování.

Rychlé čištění mixovací nádoby

Pro rychlé vyčištění skleněné nádoby a mixovacích nožů od zbytků dužiny apod. naplňte nádobu nejvýše po rysku 1250 ml čistou vodou, nasadte víčko s uzávěrem a opakovaně stiskněte a uvolněte spínač pulzního mixování.

Čištění

Tělo přístroje

Tělo přístroje čistěte vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte pod tekoucí vodou ani v myčce.

Příslušenství

Příslušenství přístroje čistěte pod tekoucí vodou s přidavkem saponátu a osušte. Veškeré příslušenství s výjimkou kovového mlýnku na maso je vhodné do myčky.

Skladování

Pro úsporu místa skladujte přístroj s nasazenou nerezovou mísou. Nástavce pro výrobu klobás a plněných masových rolek a nepoužívaný krájecí disk mlýnku skladujte v úložném prostoru pýchovadla mlýnku.

Údržba

V případě poruchy výrobek sami neopravujte, obraťte se na Prodejní centrum TESCOA nebo na Servisní středisko TESCOA, kontakty na www.tescoma.cz.

Záruka

Na tento výrobek je poskytována záruka 3 roky.

it Istruzioni per l'uso

Istruzioni di sicurezza

Prima dell'uso, raccomandiamo di leggere queste indicazioni con attenzione, e di utilizzare il prodotto attenendosi scrupolosamente alle Istruzioni per l'uso. L'utilizzatore è da ritenersi responsabile per qualunque danno al prodotto e per le lesioni personali provocate da un uso non conforme alle istruzioni in questo manuale.

Quando si utilizza un elettrodomestico, adottare sempre le precauzioni basilari, fra cui le seguenti:

Non immergere il cavo di alimentazione dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

L'utilizzo da parte di bambini o vicino ad essi richiede una attenta supervisione. Scollegare la spina dalla rete elettrica quando l'apparecchio non è in uso, durante il cambio degli accessori o prima della pulizia.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito dal produttore, da un centro servizi autorizzato o da personale qualificato.

L'utilizzo di accessori non originali o non forniti dal produttore può provocare incendio, elettrocuzione o lesioni personali.

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non lasciare il cavo di alimentazione a penzolari dal piano di lavoro.

Non avvicinare le mani o utensili alle parti in movimento e alle lame o ai dischi durante la preparazione delle pietanze per ridurre il rischio di gravi lesioni personali o di danni all'apparecchio.

Le lame sono molto affilate; si raccomanda di proteggere le mani.

Per ridurre il rischio di lesioni, non lasciare le lame staccate dall'apparecchio. Non caricare gli ingredienti con le mani, servirsi sempre di un pestello.

Spegnere l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o quando si maneggiano parti che durante l'uso sono in movimento.

Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e formazione, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

L'uso da parte di bambini richiede la supervisione di un adulto. L'elettrodomestico non è un giocattolo.

L'apparecchio è conforme 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. Le riparazioni non autorizzate o eseguite in modo non corretto non possono essere contestate.

Parametri tecnici

Voltaggio: AC 220–240 V

Potenza assorbita: 1500 W

Frequenza: 50–60 Hz

Lunghezza del cavo di alimentazione: 120 cm

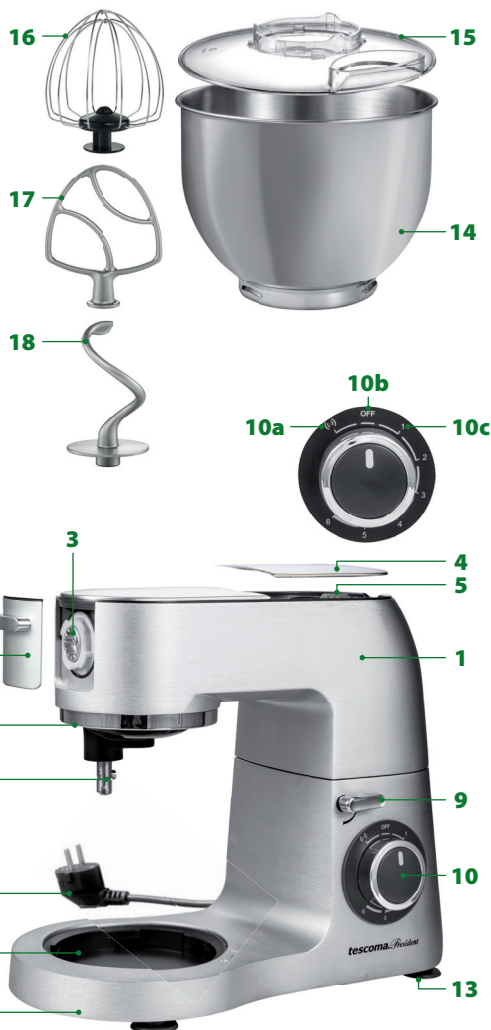
Legenda

Corpo dell'apparecchio

1. Parte superiore apribile dell'apparecchio
2. Coperchio dell'attacco per accessori tritacarne e grattugia
3. Attacco per accessori tritacarne e grattugia
4. Coperchio dell'attacco per accessorio frullatore
5. Attacco per accessorio frullatore con blocco di sicurezza
6. Attacco al coperchio della ciotola in acciaio inossidabile
7. Attacco frusta piatta, frusta a filo e gancio impastatore
8. Base dell'apparecchio
9. Leva per aprire/chiusure la parte superiore dell'apparecchio
10. Manopola di controllo
 - 10a Modalità pulse
 - 10b Posizione spenta
 - 10c Posizioni 1 e 6 per regolare la velocità e accendere l'apparecchio
11. Area di fissaggio della ciotola in acciaio inox
12. Cavo di alimentazione con spina
13. Ventose

Accessori

- 14. Ciotola in acciaio inox 6 l
- 15. Coperchio della ciotola in acciaio inox con foro di riempimento
- 16. Frusta a filo in acciaio inossidabile
- 17. Frusta piatta in metallo con rivestimento antiaderente
- 18. Gancio impastatore in metallo con rivestimento antiaderente
- 19. Tritacarne in metallo
 - 19a Caricatore in acciaio inox
 - 19b Corpo in metallo del tritacarne
 - 19c Coclea in metallo
 - 19d Lama
 - 19e Disco per macinatura grossa (fori grandi)
 - 19f Disco per macinatura normale (fori medi)
 - 19g Disco per macinatura fine (fori piccoli)
 - 19h Ghiera del tritacarne
 - 19i Pressino del tritacarne con spazio per riporre gli accessori
- 20. Grattugia a tamburo
 - 20a Corpo della grattugia
 - 20b Quattro lame a tamburo in acciaio inox
 - 20c Pressino della grattugia
 - 20d Ghiera di fissaggio
- 21. Accessorio per salsicce
- 22. Accessorio per arrotondati di carne
- 23. Accessorio per biscotti
- 24. Boccale del frullatore
 - 24a Coperchio con foro di riempimento e misurino



Prima del primo utilizzo

Scartare l'apparecchio e rimuovere l'imballo e le pellicole protettive. Lavare gli accessori sotto acqua corrente e asciugare. Passare il corpo dell'impastatrice con un panno umido e asciugare.

Avvisi importanti

Utilizzare sempre l'impastatrice con un solo set di accessori applicato.

Quando si applicano e cambiano gli accessori, assicurarsi sempre che l'apparecchio si sia arrestato completamente; le parti di collegamento continuano a girare brevemente dopo che l'apparecchio è stato spento. Quindi, raccomandiamo di scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione per applicare o cambiare gli accessori.

L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 15 minuti di funzionamento continuativo.

Non utilizzare la funzione frullatore per più di 2 minuti consecutivi.

Non utilizzare la funzione pulse per più di 5 secondi continuativi.

Posizionare l'apparecchio

Posizionare il corpo dell'impastatrice su una superficie piana, pulita e liscia in prossimità di una presa di corrente 230 V con spazio circostante sufficiente per mettere in funzione e maneggiare l'apparecchio.

Frullare, amalgamare e impastare

Abbassare la leva ed aprire la parte superiore dell'impastatrice (1).

Applicare il coperchio della ciotola in acciaio inox all'apparecchio in modo che il simbolo dello sblocco del coperchio  sia allineato al segno sull'anello in metallo dell'accessorio, e applicare il coperchio al corpo dell'impastatrice ruotandolo tutto verso il simbolo  (2).

Applicare la frusta a filo, la frusta piatta o il gancio impastatore al raccordo, spingere verso l'alto e collegare al raccordo ruotando l'accessorio (3).

Posizionare la ciotola in acciaio inox sulla base e fissarla ruotandola in senso antiorario (4).

Inserire un'adeguata quantità di ingredienti nella ciotola in acciaio inox. Abbassare la leva della parte superiore, chiuderla ed assicurarsi che la leva sia ritornata in posizione orizzontale (5).

Collegare l'impastatrice alla rete elettrica

Collegare la spina alla rete elettrica 230 V.

Accendere e spegnere l'impastatrice

Accendere l'impastatrice, con un accessorio applicato correttamente e con gli ingredienti all'interno, impostando la manopola di controllo alla velocità desiderata. Al termine della lavorazione degli ingredienti, spegnere l'impastatrice riportando la manopola di controllo in posizione **OFF** (6).

Modalità pulse

Per frullare in modo rapido e intensivo gli ingredienti nella ciotola in acciaio inox o per amalgamarli nel frullatore, impostare la manopola di controllo in posizione  per un massimo di 5 secondi e rilasciarla. La manopola di controllo ritornerà in posizione **OFF** e la modalità pulse verrà interrotta (7).

Frusta a filo

Utilizzare la frusta a filo per lavorare ingredienti fluidi come panna montata, albumi d'uovo, creme al burro, salse, ecc. Per montare, consigliamo una velocità di 5 o 6; il tempo di lavorazione per montare solitamente va da 5 a 10 minuti, con una quantità di ingredienti all'interno della ciotola in acciaio inox compresa fra 200 e 1000 g.

Frusta piatta

Utilizzare la frusta piatta con rivestimento antiaderente per amalgamare e mescolare ingredienti di media densità come pastelle

e insalate. Per mescolare, consigliamo una velocità di 3 o 4; il tempo di lavorazione per mescolare solitamente è di 5 minuti, con una quantità di ingredienti all'interno della ciotola in acciaio inox compresa fra 200 e 1000 g.

Gancio impastatore

Utilizzare il gancio impastatore con rivestimento antiaderente per impasti densi, miscele di carne, ecc. Per impastare, consigliamo una velocità di 3 o 4; il tempo necessario per impastare solitamente va da 5 a 10 minuti, con una quantità di ingredienti all'interno della ciotola compresa fra 200 e 1000 g.

Dopo avere montato, amalgamato o impastato, rimuovere l'accessorio frusta a filo, frusta piatta o gancio ed estrarre la ciotola con gli alimenti dalla base.

Tritacarne

Assemblare il tritacarne prima di applicarlo all'apparecchio. Inserirlo nel corpo del tritacarne, nel seguente ordine: coclea, lama e disco di macinatura. Avvitare bene la ghiera alla filettatura del tritacarne (8).

Togliere il coperchio del connettore del tritacarne (9) e applicare il tritacarne assemblato al raccordo con un angolo di 45 gradi. Collegare il tritacarne all'impastatrice ruotandolo di 45 gradi in senso antiorario (10) e applicare il caricatore (11).

Macinare la carne

Eliminare dalla carne ossa e parti dure (tendini ecc.), tagliarla a pezzi di circa 2 × 2 cm e inserirli nel caricatore (12). Mettere un recipiente sotto il tritacarne per raccogliere la carne macinata.

Selezionare la velocità desiderata girando la manopola di controllo e accendere il tritacarne; consigliamo di utilizzare una velocità compresa fra 3 e 6 per macinare la carne.

Utilizzare sempre il pressino per caricare il tritacarne e gli accessori; non pressare mai il cibo con le dita o con utensili non autorizzati (13).

Accessorio per preparare salsicce e arrotolati di carne

Estrarre l'accessorio per salsicce o l'accessorio per arrotolati di carne dal loro scomparto nel pressino del tritacarne (14).

Collegare al tritacarne l'accessorio desiderato prima di applicare quest'ultimo all'impastatrice. Posizionare la coclea nel corpo del tritacarne e applicarvi l'accessorio per salsicce assemblato (15) o l'accessorio per arrotolati di carne assemblato (16). Avvitare bene la ghiera alla filettatura. Collegare il tritacarne assemblato all'impastatrice procedendo come per il tritacarne e applicare il caricatore.

Preparare salsicce e arrotolati di carne

Inserire nel caricatore la carne precedentemente macinata per preparare le salsicce o gli arrotolati di carne.

Selezionare la velocità desiderata ruotando la manopola di controllo ed accendere l'impastatrice; per la preparazione di salsicce e arrotolati di carne, consigliamo di utilizzare una velocità di 5 (salsicce) e 4 o 5 (arrotolati di carne).

Per la preparazione delle salsicce, infilare il budello sull'ugello (17) prima di avviare l'apparecchio.

Per la preparazione di arrotolati di carne, separare e tagliare la carne ogni 8 cm di lunghezza (18). Riempire con il macinato prima di cuocere.

Accessorio per biscotti

Collegare al tritacarne l'accessorio per biscotti prima di applicare quest'ultimo all'impastatrice. Posizionare la coclea nel corpo del tritacarne ed applicarla all'accessorio per biscotti (19). Avvitare bene la ghiera alla filettatura del tritacarne. Collegare il forma biscotti assemblato all'impastatrice procedendo come per il tritacarne e applicare il caricatore.

Preparare i biscotti

Posizionare la trafila nell'accessorio per biscotti e spostarla per selezionare la forma desiderata (20). Inserire l'impasto per biscotti nel caricatore.

Selezionare la velocità desiderata girando la manopola di controllo e accendere l'impastatrice; consigliamo di utilizzare una velocità di 4 o 5 per preparare i biscotti.

Raccogliere i biscotti dalla trafila e adagiarli su un vassoio (21).

Grattugia a tamburo

Assemblare la grattugia prima di applicarla all'impastatrice. Applicare la lama in acciaio inox desiderata per grattugiare in modo grezzo o fine, per affettare, o per preparare il pan grattato, al corpo della grattugia e assicurarsi che sia fissata correttamente alle sporgenze nella grattugia (22). Applicare la ghiera di fissaggio alla grattugia in modo che la sporgenza sia allineata al simbolo di sblocco  e fissare la ghiera ruotandola fino alla posizione di blocco  (23). Collegare la grattugia a tamburo assemblata all'impastatrice procedendo come per il tritacarne.

Grattugiare e affettare gli alimenti

La lama a tamburo con fori grandi e quella con fori piccoli sono studiate per grattugiare in maniera grezza o fine verdure, frutta, frutta secca, cioccolato, formaggio; la lama con le punte serve per ottenere il pan grattato. La lama per affettare si utilizza per tagliare in maniera uniforme frutta e verdura.

Posizionare un recipiente sotto il terminale della grattugia per raccogliere gli alimenti grattugiati (24). Selezionare la velocità desiderata girando la manopola di controllo e accendere l'impastatrice; consigliamo di utilizzare una velocità di 3 o 4 per grattugiare e affettare. Il tempo massimo di funzionamento continuativo per grattugiare è di 6 minuti.

Utilizzare sempre il pressino per caricare la grattugia; non pressare mai il cibo con le dita o con utensili non autorizzati (25).

Frullatore

Rimuovere il coperchio dell'attacco per accessorio frullatore (26). Applicare il boccale del frullatore al raccordo in modo che la parte inferiore sia allineata al simbolo di sblocco . Ruotare il boccale in modo che la freccia sia allineata al simbolo di fissaggio  e applicare il boccale del frullatore al corpo dell'impastatrice (27).

Togliere il coperchio, versare almeno 200 ml di liquido nel boccale e riempirlo con ingredienti tagliati a pezzetti non più grandi di 2 x 2 cm; non superare il segno che indica 1250 ml (28).

Avvertenza: Non frullare mai nel boccale senza un liquido all'interno; la quantità minima di liquido richiesta è di 200 ml.

Applicare il coperchio al boccale. Selezionare la velocità desiderata girando la manopola di controllo e accendere l'impastatrice; consigliamo di utilizzare la velocità 6 per frullare. Il tempo massimo di funzionamento continuativo per frullare è di 2 minuti. Riportare la manopola di controllo in posizione **OFF** per arrestare il funzionamento.

Blocco di sicurezza

Il raccordo del frullatore ha un blocco di sicurezza che si attiva quando viene rimosso il coperchio del frullatore. Se il boccale del frullatore non è applicato al raccordo quando viene rimosso il coperchio, non è possibile accendere l'apparecchio. Non rimuovere il coperchio del raccordo del frullatore mentre si monta, amalgama o impasta, durante la preparazione di salsicce e arrotondi o biscotti e mentre si grattugia, o l'apparecchio si arresterà. Se l'impastatrice si arresta, riposizionare il coperchio del raccordo e riaccendere l'apparecchio ruotando la manopola di controllo.

Utilizzare la funzione pulse aggiungendo ingredienti

Per preparare bevande o alimenti con un alto contenuto di ingredienti solidi come tuber, zucca, noci, yogurt, gelato, ecc., è possibile utilizzare la funzione pulse aggiungendo gradualmente gli ingredienti. Dopo avere frullato il liquido con una piccola quantità di ingredienti con la funzione pulse, rimuovere il tappo del foro di caricamento dal coperchio del boccale ruotandolo in senso antiorario e aggiungere attraverso il foro ancora una piccola quantità di ingredienti tagliati (29). Riposizionare la chiusura e continuare ad usare la funzione pulse con gli ingredienti aggiunti gradualmente.

Avvertenza: Non utilizzare il frullatore per tritare ghiaccio e carne. Non inserire nel boccale del frullatore ingredienti e liquidi che abbiano una temperatura superiore a 50 °C. Non utilizzare il boccale in vetro nel forno a microonde. Se la frutta o le verdure da frullare sono troppo dure o tagliate in pezzi troppo grandi, l'apparecchio si ferma. Impostare il controllo sulla posizione **OFF** e rimuovere i pezzi troppo duri o troppo grandi dal boccale, scartarli o tagliarli in pezzi più piccoli, inserirli nuovamente nel boccale e continuare frullare.

Pulizia rapida del boccale del frullatore

Per pulire rapidamente il boccale in vetro e le lame da eventuali residui di polpa ecc., riempire il contenitore con acqua pulita non oltre il segno che indica 1250 ml, applicare il coperchio e premere e rilasciare ripetutamente il tasto di funzione pulse.

Pulizia

Corpo dell'apparecchio

Se necessario, pulire il corpo dell'impastatrice con un panno umido e asciugare. Non lavare sotto acqua corrente né in lavastoviglie.

Accessori

Lavare gli accessori dell'impastatrice sotto acqua corrente con del detersivo e asciugare. Tutti gli accessori tranne il tritacarne in metallo sono lavabili in lavastoviglie.

Conservazione

Per risparmiare spazio, riporre l'impastatrice con la ciotola in acciaio applicata. Quando non si utilizzano, riporre gli accessori per salsicce e arrotondati di carne e i dischi nello scomparto all'interno del pressino del tritacarne.

Manutenzione

Non tentare di riparare il prodotto; se necessario rivolgersi al proprio rivenditore TESCOMA o al servizio clienti; per informazioni, consultare il sito **www.tescoma.it**.

Garanzia

Una garanzia della durata di 3 anni si applica a questo prodotto a partire dalla data di acquisto.

Instrucciones de uso

Instrucciones de seguridad

Antes de usar, por favor leer atentamente estas instrucciones y utilizar la máquina estrictamente de acuerdo con las Instrucciones de uso. El usuario es responsable de cualquier daño a la máquina o lesiones personales causadas por el uso de la máquina de forma diferente a las instrucciones del manual.

Cuando se utilice un aparato eléctrico, tener siempre en cuenta las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

No sumergir el cable de alimentación en agua u otro líquido.

Es necesaria una supervisión cercana cuando se utilice el aparato por niños o cerca de ellos. Desenchufar el aparato del enchufe cuando no se esté utilizando, cuando se cambien accesorios o durante su limpieza.

Si el cable de alimentación original está dañado, por motivos de seguridad debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio técnico o por una persona con calificaciones similares.

El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante pueden dar como resultado daños por quemaduras, descargas eléctricas o daños personales.

No utilizar la máquina en exteriores.

No permitir que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o esquina.

Mantener las manos y los utensilios alejados de las piezas móviles y las cuchillas o discos mientras procesa alimentos para evitar el riesgo de lesiones personales graves o daños al aparato.

Las cuchillas están afiladas; proteger las manos contra lesiones.

Para reducir el riesgo de lesiones, no dejar nunca las cuchillas a un lado sobre la máquina. No empujar nunca los alimentos con las manos, utilizar siempre un empujador.

Apagar la máquina antes de reemplazar los accesorios o manipular piezas que estén en movimiento durante el uso.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que se les haya dado la supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados por un adulto cuando utilicen la máquina para asegurarse de que no juegan con ella.

La máquina cumple las normas aplicables de seguridad. El cable de alimentación 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

Voltaje: AC 220–240 V

Potencia de entrada: 1500 W

Frecuencia: 50–60 Hz

Longitud del cable de alimentación: 120 cm

Descripción

Cuerpo de la máquina

1. Parte superior de la máquina desplegable
2. Tapa de la pieza de conexión de la picadora de carne y rallador
3. Pieza de conexión de la picadora de carne y rallador
4. Tapa de la pieza de conexión de la batidora
5. Pieza de conexión de la batidora con cierre de seguridad
6. Accesorio para la tapa del bol de acero inoxidable
7. Pieza de conexión para batidor plano, batidor y gancho
8. Base de la máquina
9. Palanca para desplegar/plegar la parte superior de la máquina
10. Mando de control
 - 10a Modo pulso
 - 10b Posición apagado
 - 10c Posiciones 1 y 6 para establecer velocidad y encender la máquina
11. Área para fijar el bol de acero inoxidable
12. Cable de alimentación con enchufe
13. Ventosas

Accesorios

14. Bol de 6 l de acero inoxidable
15. Tapa del bol de acero inoxidable con orificio de llenado
16. Batidor de acero inoxidable
17. Batidor plano de metal con recubrimiento antiadherente
18. Gancho para masa de metal con recubrimiento antiadherente
19. Picadora de carne
 - 19a Alimentador de acero inoxidable
 - 19b Cuerpo de metal de la picadora
 - 19c Barrena de metal
 - 19d Cuchillas
 - 19e Discos de corte para picado grueso (orificios grandes)
 - 19f Discos de corte para picado normal (orificios medianos)
 - 19g Discos de corte para picado fino (orificios pequeños)
 - 19h Tuerca de la picadora
 - 19i Empujador de la picadora con compartimento para guardar accesorios seleccionados
20. Cilindro rallador
 - 20a Cuerpo del rallador
 - 20b Cuatro cuchillas de cilindro de acero inoxidable
 - 20c Empujador del rallador
 - 20d Collar de detención
21. Accesorio para preparar salchichas
22. Accesorio para preparar rollos de carne rellenos
23. Accesorio para preparar galletas
24. Jarra de la batidora
 - 24a Tapa con orificio de llenado y tapón



Antes del primer uso

Desenvolver la máquina y retirar el embalaje de transporte y el film. Lavar los accesorios bajo el grifo de agua corriente y secar. Limpiar el cuerpo de la máquina con un paño húmedo y secar.

Aviso importante

Utilizar siempre la máquina solo con un juego de accesorios unidos.

Cuando se unan o reemplacen accesorios, asegurar siempre que la máquina se haya parado por completo; las piezas de conexión continúan girando durante un breve periodo de tiempo después de que la máquina se ha apagado. Por lo tanto, recomendamos desenchufar siempre la máquina de la corriente al unir o reemplazar accesorios.

La máquina se apagará automáticamente después de 15 minutos de funcionamiento continuo.

No dejar la batidora en funcionamiento durante más de 2 minutos seguidos.

No utilizar la máquina en el modo pulso durante más de 5 segundos seguidos.

Colocación de la máquina

Colocar el cuerpo de la máquina sobre una superficie limpia, plana y lisa cerca de una toma de corriente de 230 V con suficiente espacio libre para su funcionamiento y manipulación.

Batir, mezclar y amasar

Mover la palanca para desplegar la parte superior de la máquina hacia abajo y desplegar la parte superior de la amasadora **(1)**.

Colocar la tapa de acero inoxidable en el accesorio de forma que el símbolo para soltar la tapa  esté alineado con la marca del collar de metal del accesorio y unir la tapa al cuerpo de la máquina girándola hacia el símbolo  **(2)**.

Unir el batidor, el batidor plano o el gancho para masa a la pieza de conexión, empujar hacia arriba y fijar la pieza girándola **(3)**.

Colocar el bol de acero inoxidable sobre la base y ajustar el bol en la base girándolo hacia la izquierda **(4)**.

Poner una cantidad apropiada de ingredientes en el bol de acero inoxidable. Presionar la palanca hacia abajo para plegar la parte superior de la máquina, y asegurar que la palanca vuelve a su posición horizontal **(5)**.

Conexión de la máquina a la red

Conectar el cable de alimentación con enchufe a la red de 230 V.

Encendido y apagado de la máquina

Encender la máquina con los accesorios correctamente colocados y los ingredientes en su interior seleccionando la velocidad deseada en el mando de control. Una vez procesados los ingredientes, apagar la máquina seleccionando en el mando de control la posición **OFF** **(6)**.

Modo pulso

Para batir o mezclar brevemente pero de forma intensa los alimentos en el recipiente de acero inoxidable o para mezclarlos en la batidora, seleccionar la posición del  en el mando de control durante un máximo de 5 segundos y soltar de nuevo. El mando de control volverá a la posición **OFF** y el modo pulso quedará interrumpido **(7)**.

Batidor

Utilizar el batidor para preparar alimentos poco consistentes como claras a punto de nieve, nata montada, cremas de mantequilla, aderezos, etc. Para batir, recomendamos seleccionar la velocidad 5 o 6; el tiempo de batido habitual recomendado es de 5 a 10 minutos y los ingredientes en el bol/jarra no deben exceder de 200 a 1000 g.

Batidor plano

Utilizar el batidor plano con recubrimiento antiadherente para mezclar y remover alimentos de consistencia media como masas finas y ensaladas. Para mezclar, recomendamos seleccionar la velocidad 3 o 4; el tiempo de mezcla habitual recomendado es de 5 minutos y los ingredientes en el bol no deben exceder de 200 a 1000 g.

Gancho para masa

Utilizar el gancho para masa con recubrimiento antiadherente para amasar masas espesas, mezclas de carne, etc. Para amasar, recomendamos seleccionar la velocidad 3 o 4; el tiempo de amasado habitual recomendado es de 5 a 10 minutos y los ingredientes en el bol de acero inoxidable no deben exceder de 200 a 1000 g.

Después de batir, mezclar o amasar, retirar el batidor, batidor plano o gancho para masa y retirar el recipiente con los alimentos de la base.

Picadora de carne

Montar la picadora de carne antes de unirla a la máquina. Introducir en el cuerpo de la picadora, en el siguiente orden, la barrena, la cuchilla de corte y el disco de corte. Enroscar la tuerca a la rosca de la picadora y apretar bien (8).

Retirar la tapa de la pieza de conexión de la picadora (9) y fijar la picadora montada a la pieza de conexión de la picadora en un ángulo de 45 grados. Unir la picadora a la máquina girando 45 grados hacia la izquierda (10) y colocar el alimentador (11).

Picar carne

Cortar carne sin huesos ni partes duras (tendones, etc.) en pedazos de aprox. 2×2 cm y ponerlos en el alimentador (12). Poner un recipiente debajo de la picadora para recoger la carne picada.

Seleccionar la velocidad de picado deseada ajustando el mando de control y encender la picadora; recomendamos seleccionar la velocidad de control de 3 a 6 para carne picada.

Utilizar siempre el empujador para llenar la picadora así como la picadora con accesorios; no empujar nunca los alimentos con los dedos u otros utensilios no autorizados (13).

Accesorio para elaborar salchichas y rollos de carne rellenos

Retirar el accesorio para elaborar salchichas o el accesorio para elaborar rollos de carne rellenos del compartimento para guardar accesorios en el empujador de la picadora (14).

Conectar el accesorio elegido a la picadora antes de unirla a la máquina. Poner la barrena en el cuerpo de la picadora y fijar el accesorio montado para elaborar salchichas (15) o el accesorio montado para hacer rollos de carne rellenos (16). Enroscar la tuerca a la rosca y apretar bien. Unir la picadora montada con el accesorio a la máquina de la misma manera que la picadora de carne y colocar el alimentador.

Elaborar salchichas y rollos de carne rellenos

Poner la mezcla de carne picada previamente para elaborar salchichas o rollos de carne rellenos en el alimentador.

Seleccionar la velocidad deseada para elaborar salchichas o rollos de carne rellenos ajustando el mando de control y encender la máquina; para elaborar salchichas y rollos de carne, recomendamos seleccionar la velocidad de control 5 (salchichas) y 4 o 5 (rollos de carne).

Cuando se preparen salchichas, colocar la envoltura en el accesorio (17) antes de encender la máquina y proceder como de costumbre.

Cuando se preparen rollos de carne rellenos, separar y recoger rollos de aprox. 8 cm de largo (18). Rellenar los rollos con la mezcla de carne elegida antes del tratamiento térmico.

Accesorio para preparar galletas

Conectar el accesorio para preparar galletas a la picadora antes de unirla a la máquina. Poner la barrena en el cuerpo de la picadora y poner el accesorio para preparar galletas **(19)**. Enroscar la tuerca a la rosca de la picadora y apretar bien. Unir la picadora montada con el accesorio para preparar galletas a la máquina de la misma manera que la picadora de carne y colocar el alimentador.

Preparar galletas

Colocar la barra moldeadora en el accesorio para preparar galletas y moverla para seleccionar la forma de galleta deseada **(20)**. Poner masa para preparar galletas en el alimentador.

Seleccionar la velocidad para preparar galletas deseada ajustando el mando de control y encender la picadora; recomendamos seleccionar la velocidad de control de 4 a 5 para preparar galletas.

Recoger las galletas que salen del accesorio y colocarlas en una bandeja preparada **(21)**.

Cilindro rallador

Montar el rallador antes de unirlo a la máquina. Colocar la cuchilla de acero inoxidable elegida para rallado grueso, rallado fino, cortar en rodajas o la cuchilla con puntas para preparar pan rallado en el cuerpo del rallador y asegurar que esté firmemente unido a las protuberancias dentro del rallador **(22)**. Poner el collar de detención en el rallador de forma que el saliente esté alineado con el símbolo de desbloqueo  y detener el collar girándolo a la posición de ajuste  **(23)**. Unir el accesorio de cilindro rallador a la máquina de la misma manera que la picadora de carne.

Rallar y cortar alimentos en rodajas

La cuchilla del cilindro con orificios grandes y la cuchilla del cilindro con orificios pequeños están diseñadas para rallar verduras, frutas, nueces, chocolate, queso; la cuchilla con puntas está diseñada para preparar pan rallado. La cuchilla para cortar en rodajas se utiliza para cortar de manera uniforme frutas y verduras.

Colocar un recipiente debajo del extremo del rallador para recoger los alimentos rallados **(24)**. Seleccionar la velocidad para rallar o rebanar y encender la máquina; recomendamos seleccionar la velocidad de control de 3 a 4 para rallar y rebanar. El periodo máximo permitido de rallado es de 6 minutos seguidos.

Utilizar siempre el empujador para llenar el rallador; no empujar nunca los alimentos con los dedos u otros utensilios no autorizados **(25)**.

Batidora

Retirar la tapa de la pieza de conexión de la batidora **(26)**. Unir la jarra de la batidora a la pieza de conexión de forma que la marca en la parte inferior esté alineada con el símbolo de desbloqueo . Girar la jarra de forma que la flecha esté alineada con el símbolo de ajuste  y unir la jarra de la batidora al cuerpo de la máquina **(27)**.

Retirar la tapa, verter al menos 200 ml de líquido en la jarra de la batidora y llenar la jarra con los ingredientes cortados en pedazos que no excedan de 2 x 2 cm; no superar la marca de 1250 ml **(28)**.

Aviso: No mezclar nunca en la jarra sin líquido en su interior; la cantidad mínima de líquido es de 200 ml.

Poner la tapa en la jarra. Seleccionar la velocidad de mezcla deseada ajustando el mando de control y encender la máquina; recomendamos seleccionar la velocidad de control 6 para mezclar. El periodo máximo de mezcla es de 2 minutos seguidos. Poner el mando de control en la posición **OFF** para detener de batidora.

Cierre de seguridad

La pieza de conexión de la batidora tiene un cierre de seguridad que se activa al retirar la tapa de la pieza de conexión de la batidora. Si la jarra de la batidora no está sujeta a la pieza de conexión de la batidora cuando se ha quitado la tapa, la máquina no se puede encender. No retirar la tapa de la pieza de conexión de la batidora mientras se bate, mezcla, amasa, se hacen salchichas y rollos de carne, se hacen galletas y se ralla, de lo contrario la máquina se detendrá. Si la máquina se detiene, volver a poner la tapa de la pieza de conexión y volver a encender la máquina en el mando de control.

Mezcla con función de pulso con ingredientes añadidos gradualmente

Para preparar bebidas o alimentos con un alto contenido de ingredientes sólidos como tubérculos, calabazas, nueces, yogur, helado, etc., utilizar la función de pulso mientras se añaden ingredientes de forma gradual. Después de mezclar el líquido con una pequeña cantidad de ingredientes utilizar la función de pulso, retirar el tapón del orificio de llenado de la tapa de la jarra girando a la izquierda y añadir otra pequeña cantidad de ingredientes cortados a través de la abertura (29). Ajustar el tapón de nuevo y continuar con la función de pulso añadiendo los ingredientes de forma gradual.

Aviso: No utilizar la batidora para picar hielo y carne. No colocar ingredientes o líquidos en la jarra de la batidora que tengan una temperatura superior a 50 °C. No utilizar la jarra de vidrio de la batidora en un horno microondas. Si las frutas o verduras que se están mezclando son demasiado duras o los trozos cortados son demasiado grandes, la máquina se detendrá. Ajustar el control de velocidad a la posición **OFF** y retirar los pedazos que son demasiado duros o muy grandes de la jarra de la batidora, desecharlos o cortarlos en trozos más pequeños, volver a ponerlos dentro del recipiente y continuar batiendo.

Limpieza rápida de la jarra de la batidora

Para limpiar rápidamente la jarra de vidrio y las cuchillas de corte de los residuos de pulpa, etc., llenar la jarra con agua limpia hasta la marca 1250 ml como máximo, fijar la tapa con el tapón puesto y presionar y soltar repetidas veces la función de pulso.

Limpieza

Cuerpo de la máquina

Limpiar el cuerpo de la máquina con un paño húmedo y secar. No lavar bajo el grifo de agua corriente ni en el lavavajillas.

Accesorios

Lavar los accesorios de la máquina bajo el grifo de agua corriente con jabón y secar. Todos los accesorios excepto la picadora de carne de metal son aptos para el lavavajillas.

Almacenaje

Para ahorrar espacio, guardar la máquina con el bol de acero inoxidable puesto. Cuando no esté en uso, guardar los accesorios para hacer salchichas, rollos de carne rellenos y los discos de corte en el compartimento para guardar accesorios del empujador de la picadora.

Mantenimiento

No reparar un producto defectuoso usted mismo; en su lugar ponerse en contacto con su distribuidor TESCOMA o con un centro de servicio; para obtener datos de contacto, consultar www.tescoma.es.

Garantía

Un período de 3 años de garantía se aplica a este producto.

Instruções de utilização

Instruções de segurança

Antes de utilizar, ler estas instruções cuidadosamente e utilizar a máquina estritamente de acordo com as instruções de utilização. O utilizador é responsável por qualquer dano à máquina ou ferimentos pessoais causados pela utilização da máquina em desacordo com as instruções do manual.

Ao utilizar um aparelho elétrico, ter sempre em mente as precauções básicas, incluindo o seguinte:

Não submergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

É necessária supervisão cuidadosa quando o aparelho for usado por crianças ou perto delas. Desligar o aparelho da corrente quando não estiver a utilizá-lo, enquanto muda os acessórios ou antes de limpar.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pela marca, pelo seu revendedor ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar danos.

O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela marca pode resultar em incêndio, choque elétrico ou lesões pessoais.

Não utilizar a máquina no exterior.

Não deixar o cabo de alimentação pendurado na ponta da mesa.

Manter as mãos e utensílios longe de peças móveis e lâminas ou discos durante o processamento de alimentos para reduzir o risco de ferimentos graves ou danos ao aparelho.

As lâminas são afiadas. Proteger as mãos contra ferimentos.

Para reduzir o risco de ferimentos, nunca colocar as lâminas de lado na máquina. Nunca colocar alimentos com as mãos, usar sempre um empurrador.

Desligar a máquina antes de substituir acessórios ou manusear peças que se movem em uso.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou tenham sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas por um adulto ao utilizar a máquina para garantir que não brinquem com ela.

O eletrodoméstico 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 realizadas incorretamente não podem ser reclamadas.

Parâmetros técnicos

Voltagem: AC 220–240 V

Potência de entrada: 1500 W

Frequência: 50–60 Hz

Comprimento do cabo de corrente: 120 cm

Legenda

Corpo da máquina

1. Parte superior da máquina desdobrável
2. Tampa da picadora de carne e peça de conexão do ralador
3. Picadora de carne e peça de conexão do ralador
4. Tampa da peça de conexão do liquidificador
5. Peça de conexão do liquidificador com fecho de segurança
6. Acessório para tampa da taça de aço inoxidável
7. Batedor, batedor plano e peça de conexão do gancho
8. Base da máquina
9. Alavanca para desdobrar/dobrar a parte superior da máquina
10. Botão de controlo
 - 10a Modo pulsar
 - 10b Posição para desligar
 - 10c Posições 1 e 6 para definir a velocidade e ligar a máquina
11. Área para a fixação da taça em aço inoxidável
12. Cabo de corrente com tomada
13. Manipulos de sucção

Acessórios

14. Taça em aço inoxidável 6 l
15. Tampa da taça de aço inoxidável com abertura para encher
16. Batedor em aço inoxidável
17. Batedor plano em metal com revestimento antiaderente
18. Gancho para massa em metal com revestimento antiaderente
19. Picadora de carne
 - 19a Alimentador em aço inoxidável
 - 19b Corpo metálico da picadora
 - 19c Veio sem fim
 - 19d Lâmina de corte
 - 19e Disco de corte para picagem normal (orifícios grandes)
 - 19f Disco de corte para picagem normal (orifícios médios)
 - 19g Disco de corte para picagem fina (orifícios pequenos)
 - 19h Porca para picadora
 - 19i Empurrador da picadora com espaço para guardar acessórios selecionados
20. Tambor do ralador
 - 20a Corpo do ralador
 - 20b Quatro lâminas do tambor em aço inoxidável
 - 20c Empurrador do ralador
 - 20d Anel de fixação
21. Acessório para fazer salsichas
22. Acessório para fazer rolo de carne recheado
23. Acessório para fazer bolachas
24. Jarro do liquidificador
 - 24a Tampa com abertura para encher



Antes da primeira utilização

Desembrulhar a máquina e remover a embalagem de transporte e filme. Lavar os acessórios em água corrente e secar. Se necessário, limpar o corpo da máquina com um pano húmido e secar.

Aviso importante

Utilizar sempre a máquina apenas com um conjunto de acessórios colocado.

Ao instalar e substituir acessórios, certificar-se sempre de que a máquina está totalmente parada. As peças de conexão continuam a girar por um curto período de tempo após a máquina ter sido desligada. Portanto, recomendamos sempre desligar a máquina da corrente ao colocar ou substituir acessórios.

A máquina será desligada automaticamente após 15 minutos de operação contínua.

Não deixar o robô na função misturar por mais de 2 minutos seguidos.

Não utilizar a máquina no modo pulsar por mais de 5 segundos de cada vez.

Colocação da máquina

Colocar a máquina numa área limpa, plana e lisa perto de uma tomada de 230 V com espaço livre suficiente para operação e manuseio.

Mexer, misturar e amassar

Mover a alavanca para desdobrar a parte superior da máquina para baixo e desdobrar a parte superior do misturador **(1)**.

Colocar a tampa da taça de aço inoxidável no acessório de modo que o símbolo para libertar a tampa  esteja alinhado com a marca na corrente de metal do acessório e prender a tampa ao corpo da máquina girando-a totalmente o caminho para o símbolo de aperto  **(2)**.

Colocar o batedor, o batedor plano ou o gancho para massa na peça de conexão, empurrar para cima e inserir a peça de conexão girando **(3)**.

Colocar a taça de aço inoxidável na base e apertar a taça na base girando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio **(4)**.

Colocar uma quantidade apropriada de ingredientes na taça de aço inoxidável. Pressionar a alavanca para dobrar a parte superior da máquina, dobrar a parte superior da máquina e certificar-se de que a alavanca voltou para a posição horizontal **(5)**.

Conectar a máquina à corrente

Ligar o cabo com a ficha à tomada de 230 V.

Ligar e desligar a máquina

Ligar a máquina com os acessórios e ingredientes devidamente colocados, ajustando o botão de controlo para a velocidade necessária. Quando os ingredientes estiverem processados, desligar a máquina colocando o botão de controlo na posição **OFF** **(6)**.

Modo pulsar

Para um breve batimento ou mistura intensa de alimentos na taça de aço inoxidável ou no liquidificador, colocar o botão de controlo na posição  no máximo por 5 segundos e soltar novamente. O botão de controlo voltará para a posição **OFF** e o modo pulsar será descontinuado **(7)**.

Batedor

Usar o batedor para preparar alimentos de espessura fina, como claras de ovo, chantilly, creme de manteiga, molhos, etc. Para bater, recomendamos configurar o controlo de velocidade para 5 ou 6. O tempo de batimento normal recomendado é de 5 a 10 minutos e os ingredientes na taça de aço inoxidável não devem exceder 200 a 1000 g.

Batedor plano

Utilizar o batedor plano com revestimento antiaderente para mexer alimentos de espessura média, tais como massas finas

e saladas. Para mexer, recomendamos configurar o controlo de velocidade para 3 ou 4. O tempo de batimento normal recomendado é de 5 minutos e os ingredientes na taça de aço inoxidável não devem exceder 200 para 1000 g.

Gancho para massa

Utilizar o gancho para massa com revestimento antiaderente para amassar massa fresca, mistura de carnes, etc. Para amassar, recomendamos configurar o controlo de velocidade para 3 ou 4. O tempo de batimento normal recomendado é de 5 a 10 minutos e os ingredientes na taça de aço inoxidável não devem exceder 200 para 1000 g.

Após bater, mexer ou amassar, remover o batedor, batedor plano ou gancho para massa e retirar a taça com os alimentos da base.

Picadora de carne

Montar a picadora de carne antes de colocá-la na máquina. Colocar no corpo da picadora, pela seguinte ordem, a broca, a lâmina de corte e o disco de corte. Aparafusar a porca na rosca da picadora e apertar bem (8).

Remover a tampa da peça de conexão da picadora (9) e prender a picadora montado à peça de conexão da picadora num ângulo de 45 graus. Fixar a picadora à máquina girando-a 45 graus no sentido contrário aos ponteiros do relógio (10) e colocar o alimentador (11).

Carne picada

Cortar a carne sem ossos e partes duras (tendões, etc.) em aprox. costeletas de 2 × 2 cm e colocar no alimentador (12). Colocar um recipiente debaixo da picadora para recolher a carne picada.

Selecionar a velocidade de picagem necessária ajustando o botão de controlo e ligar a picadora. Recomendamos ajustar o controlo de velocidade para 3 a 6 para picar carne.

Utilizar sempre o empurrador para encher a picadora, assim como a picadora com os acessórios. Nunca empurrar alimentos com os dedos ou com outras ferramentas não autorizadas (13).

Acessório para fazer salsichas ou rolo de carne recheado

Remover o acessório para fazer salsichas ou o acessório para fazer rolos de carne recheado do compartimento de guardar no empurrador da picadora (14).

Colocar o acessório escolhido na picadora antes de prendê-la à máquina. Colocar a broca no corpo da picadora e o acessório montado para fazer salsichas (15) ou o acessório montado para fazer rolos de carne recheado (16). Aparafusar a porca na rosca da picadora e apertar bem. Fixar a picadora montada com acessório à máquina da mesma forma que a picadora de carne e ligar o alimentador.

Preparar salsichas ou rolo de carne recheado

Colocar a mistura de carne previamente picada para fazer salsichas ou rolos de carne recheados no alimentador.

Selecionar a velocidade necessária para preparar salsichas ou rolos de carne recheados ajustando o botão de controlo e, de seguida, ligar a máquina. Para fazer salsichas e rolos de carne, recomendamos definir o controlo de velocidade para 5 (salsichas) e 4 ou 5 (rolos de carne).

Ao fazer salsichas, puxar o invólucro para o acessório (17) antes de ligar a máquina e proceder normalmente.

Ao fazer rolos de carne recheados, separar e recolher aprox. rolos de 8 cm de comprimento (18). Rechear os rolos com a mistura de carne escolhida antes do tratamento térmico.

Acessório para fazer bolachas

Colocar o acessório para fazer bolachas na picadora antes de prendê-la à máquina. Colocar a broca no corpo da picadora e colocar o acessório para fazer bolachas (19). Aparafusar a porca na rosca da picadora e apertar bem. Fixar a picadora montada com o acessório para fazer bolachas na máquina da mesma forma que a picadora de carne e ligar o alimentador.

Fazer bolachas

Colocar a barra de modelagem no acessório para fazer bolachas e mover para selecionar o formato de bolachas desejado (20). Colocar massa no alimentador para preparar as bolachas.

Selecionar a velocidade necessária para fazer bolachas ajustando o botão de controlo e ligar a picadora. Recomendamos ajustar o controlo de velocidade para 4 a 5 para fazer bolachas.

Recolher as bolachas que saem do alimentador e colocar de lado num tabuleiro preparado (21).

Tambor do ralador

Montar o ralador antes de colocá-lo na máquina. Colocar a lâmina em aço inoxidável escolhida para ralar grosso, ralar fino ou fatiar ou a lâmina com pontas para fazer pão ralado no corpo do ralador e certifique-se de que está bem presa às saliências no interior do ralador (22). Colocar a anel de fixação no ralador de modo que a saliência fique alinhada com o símbolo de abrir  e prender a corrente girando-a para a posição de aperto  (23). Colocar o tambor do ralador montado na máquina da mesma forma que a picadora.

Ralar e cortar alimentos

A lâmina do tambor com orifícios grandes e a lâmina do tambor com orifícios pequenos destinam-se a ralar de forma grossa e fina legumes, fruta, nozes, chocolate, queijo. A lâmina com pontas destina-se à preparação de pão ralado. A lâmina de fatiar é usada para fatiar uniformemente frutas e legumes.

Colocar um recipiente sob a extremidade do ralador para recolher o alimento ralado (24). Selecionar a velocidade necessária para fazer ralar e fatiar e ligar à máquina. Recomendamos ajustar o controlo de velocidade para 3 a 4 para ralar e fatiar. O período máximo permitido de ralar é de 6 minutos de cada vez.

Utilizar sempre o empurrador para encher o ralador. Nunca empurrar alimentos com os dedos ou com outras ferramentas não autorizadas (25).

Liquidificador

Remover a tampa da peça de conexão do liquidificador (26). Fixar o copo do liquidificador na peça de conexão de forma a que a marca na parte inferior fique alinhada com o símbolo de aberto . Girar o copo para que a seta fique alinhada com o símbolo de aperto  e prender o copo do liquidificador ao corpo da máquina (27).

Retirar a tampa, colocar pelo menos 200 ml de líquido no copo do liquidificador e encher o copo com ingredientes cortados em pedaços não maiores que 2 x 2 cm. Não exceder a marca de 1250 ml (28).

Aviso: Nunca misturar no copo sem líquido dentro. A quantidade mínima de líquido é 200 ml.

Colocar a tampa no copo. Selecionar a velocidade necessária para misturar ajustando o botão de controlo e ligar a máquina. Recomendamos ajustar o controlo de velocidade para 6 para misturar. O período máximo permitido de misturar é de 2 minutos de cada vez. Colocar o botão de controlo na posição **OFF** para parar.

Fecho de segurança

A peça de conexão do liquidificador possui um fecho de segurança acionada pela remoção da tampa do liquidificador. Se o copo do liquidificador não estiver preso à peça de conexão do liquidificador enquanto a tampa é removida, a máquina não pode ser ligada. Não retirar a tampa da peça de conexão do liquidificador enquanto estiver a bater, mexer, amassar, fazer salsichas e rolinhos de carne, fazer bolachas e ralar, caso contrário a máquina irá parar. Se a máquina parar, voltar a colocar a tampa da peça de ligação e voltar a ligá-la ajustando o botão de controlo.

Mistura pulsada com ingredientes adicionados gradualmente

Para preparar bebidas ou alimentos com maior conteúdo de sólidos (por exemplo, legumes com raiz, abóboras, nozes, iogurte, gelado, etc.), usar a função pulsar enquanto adicionar gradualmente os ingredientes. Após misturar o líquido com uma pequena quantidade de ingredientes usando a função pulsar, remover a tampa da abertura para encher da tampa do copo girando no sentido contrário aos ponteiros do relógio e adicionar outra pequena quantidade de ingredientes cortados através da abertura (29). Voltar a colocar o copo e continuar a executar a função pulsar adicionando gradualmente os ingredientes.

Aviso: Não utilizar o liquidificador para cortar gelo e carne. Não colocar líquidos e ingredientes no recipiente de vidro com uma temperatura superior a 50 °C. Não utilizar o jarro de vidro no microondas. Se a fruta ou os legumes ao serem misturados forem demasiado duros ou grandes, o aparelho pode parar. Ajustar o controle para a posição **OFF** e retirar os pedaços mais duros ou grandes do recipiente, eliminá-los ou cortá-los em pedaços mais pequenos, colocar de volta no recipiente e continuar com o processamento.

Limpar o copo do liquidificador de forma rápida

Para limpar rapidamente o recipiente de vidro e as lâminas de corte de resíduos, etc., encher o recipiente com água até à marca de 1250 ml no máximo, colocar a tampa com o copo e repetidamente, pressionar e soltar o botão de pulsar.

Limpeza

Corpo da máquina

Se necessário, limpar o jarro com um pano húmido e secar. Não lavar com água corrente ou na máquina de lavar louça.

Acessórios

Lavar os acessórios da máquina em água corrente com detergente e secar. Todos os acessórios à exceção da picadora de carne, podem ir à máquina de lavar louça.

Guardar

Para poupar espaço, guardar a máquina com a taça de aço inoxidável colocada. Quando não estiver em uso, guardar os acessórios para fazer salsichas e rolos de carne recheados e discos de corte no compartimento de armazenamento do compactador picador.

Manutenção

Não reparar um aparelho avariado. Por favor contactar um ponto de venda TESCO. Para consulta de contactos, consultar www.tescoma.pt.

Garantia

Um período de garantia de 3 anos é aplicado a este produto.

Gebrauchsanleitung

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor dem Gebrauch diese Sicherheitshinweise sorgfältig durch, befolgen Sie beim Gebrauch des Gerätes genau die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung. Im Falle einer Beschädigung des Gerätes, bzw. einer Verletzung durch die Handhabung entgegen den in der Gebrauchsanleitung stehenden Hinweisen liegt die Verantwortung beim Benutzer.

Bei der Verwendung eines Elektrogerätes müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, insbesondere: Das Netzkabel des Gerätes niemals in Wasser, bzw. in eine andere Flüssigkeit tauchen.

Achten Sie auf die Sicherheit von Kindern, die das Gerät benutzen oder in dessen Nähe sind. Nach dem Gebrauch, beim Austausch von Zubehör oder vor der Reinigung ist das Gerät immer vom Stromnetz zu trennen.

Wenn das Original-Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.

Die Verwendung der Zubehöriteile, die vom Hersteller ausdrücklich für dieses Gerät nicht empfohlen, bzw. verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

Das Gerät nicht im Freien verwenden.

Das Netzkabel nicht über Kanten einer Arbeitsfläche, Ecken eines Tisches herunterhängen lassen.

Hände und Werkzeuge während der Verarbeitung von Lebensmitteln von den sich bewegenden Teilen und rotierenden Klingen fernhalten, da dies zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.

Die Klingen sind scharf, schützen Sie Ihre Hände vor Verletzungen.

Die Klingen nie auf die Küchenmaschine legen, es besteht Verletzungsgefahr. Die Lebensmittel nie mit den Händen einlegen, immer einen Stopfer verwenden.

Schalten Sie das Gerät ab, bevor Sie Zubehöriteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.

Dieses Gerät kann von Personen (bzw. von Kindern) 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 und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Die Kinder dürfen das Gerät ohne Beaufsichtigung nicht verwenden, sie dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen. Das Netzkabel dieses Gerätes muss 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

Stromversorgung: AC 220–240 V

Leistungsaufnahme: 1500 W

Frequenz: 50–60 Hz

Kabellänge: 120 cm

Beschreibung

Gehäuse des Gerätes

1. Aufklappbarer Rührarm
2. Abdeckung der Aufnahme für den Fleischwolf/Raspel-Vorsatz
3. Aufnahme für den Fleischwolf/Raspel-Vorsatz
4. Abdeckung der Aufnahme für den Mixeraufsatz
5. Aufnahme für den Mixeraufsatz, mit Sicherheitsstift
6. Aussparung für den Deckel der Edelstahl-Rührschüssel
7. Aufnahme für den Flachrührer, Schneebesen und Knethaken
8. Sockel des Gerätes
9. Hebel zum Auf-/Herunterklappen des Rührarmes
10. Geschwindigkeitsregler
 - 10a Pulsfunktion
 - 10b Position zum Ausschalten
 - 10c Positionen 1 und 6 zur Einstellung der Geschwindigkeitsstufe und zum Einschalten des Gerätes
11. Befestigungsplatte für die Edelstahl-Rührschüssel
12. Netzkabel mit Netzstecker
13. Saugnapfe

Zubehörteile

14. Edelstahl-Rührschüssel 6 l
15. Deckel der Edelstahl-Rührschüssel, mit Einfüllöffnung
16. Schneebesen aus Edelstahl
17. Metall-Flachrührer mit Antihaftbeschichtung
18. Metall-Kneithaken mit Antihaftbeschichtung
19. Metall-Fleischwolf
 - 19a Edelstahl-Einfüllschale
 - 19b Metall-Fleischwolfsgehäuse
 - 19c Metall-Förderschnecke
 - 19d Kreuzmesser
 - 19e Lochscheibe zum groben Zerkleinern (große Löcher)
 - 19f Lochscheibe zum üblichen Zerkleinern (mittelgroße Löcher)
 - 19g Lochscheibe zum feinen Zerkleinern (kleine Löcher)
 - 19h Verschlussring
 - 19i Stopfer für den Fleischwolf, mit Aufbewahrungsraum für einige Zubehörteile
20. Rasper-Vorsatz
 - 20a Gehäuse des Rasper-Vorsatzes
 - 20b Vier Edelstahl-Trommeln
 - 20c Stopfer für den Rasper-Vorsatz
 - 20d Arretier-Ring
21. Wurstfüllhorn
22. Vorsatz zur Herstellung von gefüllten Fleischröllchen
23. Spritzgebäckvorsatz
24. Glas-Mixbehälter
 - 24a Deckel mit Einfüllöffnung und Abdeckung



Vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät auspacken, Verpackungsmaterial entfernen, Folien abziehen. Das Zubehör unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen. Das Gehäuse des Gerätes mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.

Wichtige Hinweise

Das Gerät nur mit einem angeschlossenen Zubehöerteil verwenden.

Vergewissern Sie sich immer, bevor Sie Zubehöerteile anschließen oder wechseln, dass das Gerät stillsteht; nachdem die Küchenmaschine abgeschaltet wurde, dreht sich die Aufnahme noch einige Sekunden weiter. Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie Zubehöerteile anschließen oder wechseln.

Das eingeschaltete Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es länger als 15 Minuten ununterbrochen betrieben wird.

Lassen Sie den Mixeraufsatz nicht länger als 2 Minuten ununterbrochen laufen!

Die maximale Laufzeit der Puls-Funktion darf 5 Sekunden nicht überschreiten.

Aufstellen des Gerätes

Das Gehäuse des Gerätes auf eine gereinigte, ebene Fläche mit glatter Oberfläche in der Nähe einer 230-V-Steckdose stellen, die genügend Freiraum für Bedienung und Handhabung bietet.

Schlagen, Rühren und Kneten

Den Entriegelungshebel zum Aufklappen des Rührarmes in die untere Position bringen, den Rührarm der Küchenmaschine aufklappen **(1)**.

Den Deckel der Edelstahl-Rührschüssel in die Aussparung legen, wobei das Symbol zum Entriegeln des Deckels  mit der Markierung an dem Metall-Ring der Aussparung passen soll, den Deckel auf das Verriegelungssymbol  umdrehen und an das Gehäuse des Gerätes anschließen **(2)**.

Den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken in die Aufnahme stecken, nach oben drücken, umdrehen und damit in der Aufnahme fixieren **(3)**.

Die Edelstahl-Rührschüssel auf die Befestigungsplatte im Sockel stellen, gegen den Uhrzeigersinn umdrehen, im Sockel fixieren **(4)**.

Eine entsprechende Füllmenge Zutaten in die Edelstahl-Rührschüssel geben. Den Hebel zum Herunterklappen des Rührarmes in die untere Position bringen, den Rührarm der Küchenmaschine herunterklappen; vergewissern Sie sich, dass der Hebel in die waagerechte Position zurückgekehrt ist **(5)**.

Netzanschluss

Das Netzkabel mit dem Netzstecker in eine 230-V-Steckdose stecken.

Einschalten und Ausschalten des Gerätes

Den Zubehöerteil richtig an das Gerät anschließen, darin Zutaten einlegen, die gewünschte Geschwindigkeitsstufe am Geschwindigkeitsregler wählen und das Gerät starten. Nach der Beendigung der Zubereitungsvorganges den Geschwindigkeitsregler in die Position **OFF** bringen **(6)**.

Pulsfunktion

Um kurzzeitig bei voller Leistung das Gargut in der Edelstahl-Rührschüssel zu schlagen, bzw. umzurühren, bzw. in den Mixeraufsatz zu mixen, ist der Geschwindigkeitsregler für max. 5 Sekunden in die Position  zu bringen und danach zu lösen. Der Geschwindigkeitsregler kehrt sich in die Position **OFF** zurück und die Pulsfunktion stoppt **(7)**.

Schneebesen

Der Schneebesen ist für die Zubereitung von dünnflüssigen Speisen geeignet wie z.B. zum Aufschlagen von Eisschnee, Schlagsahne, Buttercremes, Dressings usw. Es ist zu empfehlen, zum Schlagen die Geschwindigkeitsstufe 5 oder 6 am Geschwindigkeitsschalter und die übliche Laufzeit 5 bis 10 Minuten einzustellen und die empfohlene Füllmenge 200 bis 1000 g zu wählen.

Flachrührer

Der antihafbeschichtete Flachrührer ist zum Umrühren und Vermischen von halb dicken Speisen wie flüssigen Teigmassen und Salaten vorgesehen. Es ist zu empfehlen, zum Rühren die Geschwindigkeitsstufe 3 oder 4 am Geschwindigkeitsschalter, die übliche Laufzeit 5 Minuten einzustellen und die empfohlene Füllmenge 200 bis 1000 g zu wählen.

Kneithaken

Der antihafbeschichtete Kneithaken ist zum Kneten von festerem Teig, Fleischmassen usw. geeignet. Es ist zu empfehlen, zum Kneten die Geschwindigkeitsstufe 3 oder 4 am Geschwindigkeitsschalter, die übliche Laufzeit 5 bis 10 Minuten und die empfohlene Füllmenge 200 bis 1000 g zu wählen.

Nach dem Schlagen, Umrühren, bzw. Kneten ist der Schneebesen, Flachrührer oder Kneithaken abzunehmen, die Rührschüssel mit dem Gargut von dem Sockel abheben.

Fleischwolf

Den Fleischwolf-Vorsatz erst zusammenbauen, dann an die Küchenmaschine anschließen. In das Fleischwolvesgehäuse die Förderschnecke, das Kreuzmesser und die Lochscheibe einlegen. Den Verschlussring auf das Gewinde des Fleischwolfes aufschrauben und festdrehen (8).

Die Abdeckung der Aufnahme für den Fleischwolf abnehmen (9), den zusammengebauten Fleischwolf um 45 Grad neigen, in die Aufnahme am Gehäuse stecken. Den Fleischwolf um 45 Grad gegen den Uhrzeigersinn drehen, am Gehäuse des Gerätes anschließen (10), die Einfüllschale aufsetzen (11).

Zerkleinern von Fleisch

Das Fleisch von Knochen, Sehnen u.ä. befreien, in ca. 2×2 cm große Stücke würfeln, in die Einfüllschale geben (12). Unter den Fleischwolf ein Gefäß zum Auffangen von zerkleinertem Fleisch stellen.

Am Geschwindigkeitsregler die zum Zerkleinern von Fleisch gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen, den Fleischwolf starten, die zum Zerkleinern von Fleisch empfohlene Geschwindigkeitsstufe ist 3 bis 6.

Immer den Stopfer verwenden, um den Fleischwolf, bzw. die Fleischwolfsvorsätze zu befüllen, die zu verarbeitenden Lebensmittel nie mit den Fingern, bzw. anderen Gegenständen hineindrücken (13).

Wurstfüllhorn und der Vorsatz zur Herstellung von gefüllten Fleischröllchen

Den Wurstfüllhorn, bzw. den Vorsatz zur Herstellung von gefüllten Fleischröllchen aus dem Aufbewahrungsraum im Stopfer des Fleischwolfes herausnehmen (14).

Den gewünschten Vorsatz erst am Fleischwolf und dann am Gerät anschließen. Ins Gehäuse des Fleischwolfes die Förderschnecke einsetzen, Wurstfüllhorn (15), bzw. den Vorsatz zur Herstellung von gefüllten Fleischröllchen (16) zusammensetzen, auf die Förderschnecke aufsetzen. Den Verschlussring auf das Gewinde aufschrauben und festdrehen. Den zusammengebauten Fleischwolf mit dem gewünschten Vorsatz ähnlich wie den Fleischwolf an die Küchenmaschine anschließen, die Einfüllschale aufsetzen.

Herstellung von Würsten und gefüllten Fleischröllchen

Zunächst die Fleischmasse zur Herstellung von Würsten und gefüllten Fleischröllchen zerkleinern, dann in die Einfüllschale geben.

Am Geschwindigkeitsregler die zur Herstellung von Würsten, bzw. gefüllten Fleischröllchen erforderliche Geschwindigkeitsstufe wählen, das Gerät starten, die zur Herstellung von Würsten, bzw. Fleischröllchen empfohlene Geschwindigkeitsstufe ist 5 (Würste), bzw. 4 oder 5 (Fleischröllchen).

Zur Herstellung von Würsten ist vor dem Einschalten des Gerätes die Wursthaut über den Wurstfüllhorn stülpen (17), weiter wie üblich vorgehen.

Bei der Herstellung von gefüllten Fleischröllchen sind ca. 8 cm lange Stücke abzuschneiden und zu entnehmen (18). Vor dem Garen die Fleischröllchen mit der gewünschten Füllmasse füllen.

Spritzgebäckvorsatz

Den Spritzgebäckvorsatz erst am Fleischwolf und dann am Gerät anschließen. Ins Gehäuse des Fleischwolfes die Förderschnecke einsetzen, den Spritzgebäckvorsatz darauf aufsetzen (19). Den Verschlussring auf das Gewinde des Fleischwolfes aufschrauben und festdrehen. Den zusammengebauten Fleischwolf mit dem Spritzgebäckvorsatz ähnlich wie den Fleischwolf an die Küchenmaschine anschließen, die Einfüllschale aufsetzen.

Herstellung von Spritzgebäck

In den Spritzgebäckvorsatz die Metallschablone mit Ausstanzungen einlegen und schieben, um die gewünschte Gebäckform zu wählen (20). Die Teigmasse für das Spritzgebäck in die Einfüllschale geben.

Am Geschwindigkeitsregler die zur Herstellung von Spritzgebäck gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen und das Gerät starten, die zur Herstellung von Spritzgebäck empfohlene Geschwindigkeitsstufe ist 4, bzw. 5.

Der Teig kommt in der gewählten Form vorn aus dem Spritzgebäckvorsatz, die Teigstücke sind auf ein herangeschobenes Tablett (21) abzulegen.

Raspel-Vorsatz

Den Raspel-Vorsatz zusammenbauen, an die Küchenmaschine anschließen. Ins Gehäuse die gewünschte rostfreie Trommel zum Grob-, Feinreiben, bzw. zum Schneiden oder die Trommel mit Zacken zur Herstellung von Paniermehl einlegen und überprüfen, ob die Trommel fest in den Erhebungen sitzt (22). Auf den Raspel-Vorsatz den Arretier-Ring aufsetzen, wobei der „Nase“ mit der Entriegelungsmarkierung  passen soll, den Arretier-Ring in die Sperr-Position drehen , den Arretier-Ring fixieren (23). Den zusammengebauten Raspel-Vorsatz ähnlich wie den Fleischwolf an die Küchenmaschine anschließen.

Raspeln und Schneiden von Lebensmitteln

Die Raspeltrommel mit großen Löchern und die Raspeltrommel mit kleinen Löchern sind zum Grob-, bzw. Feinreiben von Gemüse, Obst, Nüssen, Schokolade, Käse vorgesehen; die Trommel mit Zacken ist zur Herstellung von Paniermehl vorgesehen. Die Schneidetrommel dient zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig dicke Scheiben.

Unter den Raspel-Vorsatz ein Gefäß zum Auffangen von geschnittenen Lebensmitteln stellen (24). Am Geschwindigkeitsregler die zum Reiben/Raspeln erforderliche Geschwindigkeitsstufe wählen und das Gerät starten, die zum Reiben/Raspeln empfohlene Geschwindigkeitsstufe ist 3, bzw. 4. Die max. zulässige Laufzeit für ein ununterbrochenes Reiben beträgt 6 Minuten.

Immer den Stopfer verwenden, um den Raspel-Vorsatz zu befüllen, die zu verarbeitenden Lebensmittel nie mit den Fingern, bzw. anderen Gegenständen hineindrücken (25).

Mixeraufsatz

Die Abdeckung der Aufnahme für den Mixeraufsatz entnehmen (26). Den Glas-Mixbehälter des Mixeraufsatzes in die Aufnahme setzen, wobei die Markierung im unteren Teil mit dem Entriegelungssymbol  passen soll. Den Glas-Mixbehälter umdrehen, der Pfeil soll mit dem Verriegelungssymbol  und den Glas-Mixbehälter an das Gerätegehäuse anschließen (27).

Den Deckel abnehmen, in den Glas-Mixbehälter mind. 200 ml Flüssigkeit geben, Zutaten in ca. 2 × 2 cm große Würfel schneiden und max. bis zur Markierung 1250 ml füllen (28).

Hinweis: Die Zutaten im Glas-Mixbehälter nie ohne die erforderliche Menge Flüssigkeit mixen, die min. Menge Flüssigkeit beträgt 200 ml.

Den Glas-Mixbehälter mit dem Deckel schließen. Die gewünschte Geschwindigkeitsstufe am Geschwindigkeitsregler wählen und das Gerät starten, die zum Mixen empfohlene Geschwindigkeitsstufe ist 6. Die max. zulässige Laufzeit für ein ununterbrochenes Mixen beträgt 2 Minuten. Nach der Beendigung des Mixvorganges den Geschwindigkeitsregler in die Position **OFF** bringen.

Sicherheitsstift

Die Aufnahme für den Mixeraufsatz ist mit einem Sicherheitsstift ausgestattet, der mit der Abnahme der Abdeckung für den Mixeraufsatz aktiviert wird. Ist die Abdeckung abgenommen und steht in der Aufnahme für den Mixeraufsatz kein Mixbehälter,

kann das Gerät nicht eingeschaltet werden. Beim Schlagen, Rühren, Kneten, bei der Herstellung von Würsten, Fleischröllchen oder Spritzgebäck sowie beim Reiben/Raspeln die Abdeckung der Aufnahme für den Mixeraufsatz nicht abnehmen, anderenfalls schaltet sich das Gerät ab. In einem solchen Fall die Abdeckung der Aufnahme aufsetzen, den Geschwindigkeitsregler einstellen und das Gerät erneut starten.

Pulsfunktion und Zutaten nacheinander bei der Pulsfunktion hinzufügen

Um die Getränke, bzw. die Speisen mit höherem Anteil an festen Teilen wie z.B. Wurzelgemüse, Kürbis, Nüsse, Joghurt, Eiscreme usw. zuzubereiten, ist die Pulsfunktion zu benutzen, wobei die Zutaten nacheinander zugegeben werden sollen. Nach dem mit der Pulsfunktion die Flüssigkeit mit kleinerer Menge Zutaten gemixt ist, ist die Kappe der Einfüllöffnung gegen den Uhrzeigersinn umzudrehen und vom Deckel des Behälters abzunehmen, durch die Einfüllöffnung wieder kleinere Menge Zutaten hinzufügen (29). Die Kappe aufsetzen, die Pulsfunktion fortsetzen, wobei die Zutaten nacheinander hinzugefügt werden.

***Hinweis:** Den Mixeraufsatz nicht zum Zerkleinern von Fleisch oder zur Herstellung von zerstoßenem Eis verwenden. In den Glas-Mixbehälter keine Flüssigkeiten und Zutaten mit einer Temperatur über 50 °C einlegen. Der Glas-Mixbehälter ist nicht mikrowellengeeignet. Ist das zu pürierende Obst/Gemüse zu fest, bzw. die Menge zu groß, stillsteht der Mixer. Den Geschwindigkeitsregler in die Position **OFF** bringen, zu feste oder zu große Teile aus dem Behälter herausnehmen, entfernen, bzw. in kleinere Stücke schneiden, zurück in den Behälter geben, den Mixvorgang fortsetzen.*

Schnelles Reinigen von Mixbehälter

Um den Glasbehälter und die Mix-Messer schnell von den Nahrungsmittelresten usw. zu reinigen, ist der Glasbehälter max. bis zur Markierung 1250 ml mit sauberem Wasser zu füllen, den Deckel mit dem Verschluss aufzusetzen und wiederholt die Pulstaste zu betätigen und zu lösen.

Reinigung

Gehäuse des Gerätes

Das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Geschirrtuch abwischen und abtrocknen, weder unter fließendem Wasser noch im Geschirrspüler spülen.

Zubehörteile

Die Zubehörteile unter fließendem Wasser mit Spülmittel spülen und abtrocknen. Alle Zubehörteile, ausgenommen der Metall-Fleischwolf, sind spülmaschinenfest.

Aufbewahrung

Für eine platzsparende Aufbewahrung ist das Gerät mit der aufgesetzten Edelstahl-Rührschüssel zu lagern. Den Wurstfüllhorn, den Vorsatz zur Herstellung von gefüllten Fleischröllchen und die ungebrauchte Lochscheibe im Aufbewahrungsraum des Stopfers des Fleischwolfes lagern.

Wartung

Im Störfall bitte nehmen Sie keine Eingriffe am Produkt vor, wenden Sie sich bitte an eine der Verkaufsstellen TESCOMA, bzw. eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

Garantie

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

fr Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement ces consignes et faire fonctionner l'appareil en respectant strictement le Mode d'emploi. L'utilisateur est responsable de tout dommage à l'appareil ou de tout risque de blessure aux personnes causé par une utilisation de l'appareil non conforme aux consignes du manuel.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, gardez toujours à l'esprit les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

Ne pas plonger le cordon d'alimentation de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Veiller à la sécurité des enfants qui utilisent l'appareil ou se trouvent à sa proximité. Débrancher l'appareil du réseau lorsque vous ne l'utilisez pas, lorsque vous changez d'accessoire ou avant de le nettoyer.

Si le cordon d'alimentation d'origine est endommagé, pour des raisons de sécurité, il doit être remplacé par le fabricant, son centre de service ou une personne qualifiée similaire.

L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.

Garder les mains et les ustensiles éloignés des parties ou des lames en mouvement pendant la préparation des aliments, il existe un risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil.

Les lames sont tranchantes, protéger vos mains contre les blessures.

Ne jamais poser les lames sur l'appareil, risque de blessure. Ne jamais pousser les aliments avec vos mains, toujours utiliser un poussoir.

Éteindre l'appareil avant de remplacer des accessoires ou de manipuler des pièces qui bougent en cours d'utilisation.

Les personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'une personne responsable de leur sécurité les a instruites sur l'utilisation de cet appareil.

Les enfants doivent être sous la surveillance d'un adulte lorsqu'ils utilisent l'appareil afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil est conforme aux normes de sécurité. La réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doit être effectué uniquement par les experts d'un centre de service autorisé, dont la liste est fournie sur www.tescoma.fr. Réparations non conformes ou non professionnelles ne peuvent pas être réclamées.

Paramètres techniques

Tension d'alimentation : AC 220–240 V

Puissance : 1500 W

Fréquence : 50–60 Hz

Longueur du cordon : 120 cm

Description

Corps de l'appareil

1. Partie supérieure basculante de l'appareil
2. Couvercle du connecteur du hachoir à viande et de la râpe
3. Connecteur du hachoir à viande et de la râpe
4. Couvercle du connecteur du mixeur
5. Connecteur du mixeur avec verrouillage de sécurité
6. Fixation pour couvercle du bol en acier inoxydable
7. Connecteur du batteur, du fouet et du crochet
8. Base de l'appareil
9. Manette pour basculer/abaisser la partie supérieure de l'appareil
10. Commande rotative
 - 10a Fonction pulse
 - 10b Position d'arrêt
 - 10c Positions 1 et 6 pour le réglage de la vitesse et la mise en marche de l'appareil
11. Zone de fixation du bol en acier inoxydable
12. Cordon d'alimentation avec prise mâle
13. Ventouses

Accessoires

14. Bol en acier inoxydable 6 l
15. couvercle du bol en acier inoxydable avec orifice de remplissage
16. Fouet en acier inoxydable
17. Batteur métallique à revêtement antiadhésif
18. Crochet pétrisseur métallique à revêtement antiadhésif
19. Hachoir à viande
 - 19a Réservoir de remplissage en acier inoxydable
 - 19b Corps métallique du hachoir
 - 19c Spirale métallique
 - 19d Lame de découpe
 - 19e Disque de découpe pour hachage grossier (grands trous)
 - 19f Disque de découpe pour hachage régulier (trous moyens)
 - 19g Disque de découpe pour hachage fin (petits trous)
 - 19h Écrou du hachoir
 - 19i Poussoir du hachoir avec espace de rangement pour les accessoires sélectionnés
20. Râpe à tambour
 - 20a Corps de la râpe
 - 20b Quatre lames de tambour en acier inoxydable
 - 20c Poussoir de la râpe
 - 20d Bague de verrouillage
21. Accessoire pour préparer des saucisses
22. Accessoire pour préparer des rouleaux de viande farcis
23. Accessoire pour préparer de la pâtisserie
24. Récipient du mixeur
 - 24a Couvercle avec orifice de remplissage et fermeture



Avant la première utilisation

Déballer l'appareil et retirer le matériel d'emballage. Laver les accessoires à l'eau courante et essuyer. Nettoyer le corps de l'appareil avec un torchon humide et essuyer.

Avis importants

Toujours utiliser l'appareil avec un seul accessoire installé.

Lors de la fixation et du remplacement des accessoires, toujours s'assurer que l'appareil est complètement arrêté ; les connecteurs continuent de tourner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. C'est pourquoi nous vous recommandons de toujours débrancher l'appareil du réseau lorsque vous fixez ou remplacez des accessoires.

L'appareil s'éteint automatiquement après 15 minutes de fonctionnement continu.

Ne pas laisser le mixeur fonctionner en continu pendant plus de 2 minutes.

La durée maximale de fonctionnement de la fonction pulse ne doit pas dépasser 5 secondes.

Emplacement de l'appareil

Placer le corps de l'appareil sur une surface plane et lisse nettoyée à proximité d'une prise de courant de 230 V, avec suffisamment d'espace libre pour le fonctionnement et la manipulation.

Fouetter, mélanger et pétrir

Pousser la manette pour basculer la partie supérieure de l'appareil vers le bas et basculer cette partie du robot (1).

Insérer le couvercle du bol en acier inoxydable dans la zone de fixation de manière à ce que le repère de libération du couvercle  s'aligne avec le trait de la bague métallique dans la zone de fixation et fixer le couvercle au corps de l'appareil en le tournant jusqu'au repère de fixation  (2).

Fixer le fouet, le batteur ou le crochet pétrisseur au connecteur, pousser vers le haut et le connecter au connecteur en tournant (3).

Placer le bol en acier inoxydable sur la base et le fixer dans la base en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (4).

Mettre une quantité appropriée d'ingrédients dans le bol en acier inoxydable. Pousser la manette pour basculer la partie supérieure de l'appareil vers le bas, abaisser la partie supérieure de l'appareil et s'assurer que la manette est revenue en position horizontale (5).

Connexion de l'appareil au réseau

Brancher le cordon d'alimentation avec la prise mâle sur un réseau de 230 V.

Démarrage et arrêt de l'appareil

Mettre l'appareil avec les accessoires correctement fixés et les ingrédients à l'intérieur en marche en réglant la commande sur la vitesse souhaitée. Lorsque le processus de préparation est terminé, éteindre l'appareil en plaçant la commande sur la position **OFF** (6).

Fonction pulse

Pour fouetter ou remuer brièvement des aliments dans un bol en acier inoxydable ou pour les mélanger dans le mixeur, régler la commande sur la position  pendant 5 secondes maximum, puis la relâcher. La commande revient à la position **OFF** et la fonction pulse s'arrête (7).

Fouet

Utiliser le fouet pour préparer des aliments liquides tels que les blancs d'œufs en neige, la crème fouettée, les crèmes au beurre, les vinaigrettes, etc. Pour le fouettage, nous recommandons de régler la commande de vitesse sur 5 ou 6, le temps de fouettage habituel recommandé est de 5 à 10 minutes et les ingrédients dans le bol ne doivent pas dépasser 200 à 1000 g.

Batteur

Utiliser le batteur à revêtement antiadhésif pour mélanger et remuer les aliments d'épaisseur moyenne tels que les pâtes fines et les salades. Pour remuer, nous recommandons de régler la commande de vitesse sur 3 ou 4, le temps habituel recommandé pour remuer est de 5 minutes et les ingrédients dans le bol ne doivent pas dépasser 200 à 1000 g.

Crochet pétrisseur

Utiliser le crochet pétrisseur à revêtement antiadhésif pour pétrir les pâtes épaisses, les mélanges de viande, etc. Pour pétrir, nous recommandons de régler la commande de vitesse sur 3 ou 4, le temps habituel recommandé pour pétrir est de 5 à 10 minutes et les ingrédients dans le bol ne doivent pas dépasser 200 à 1000 g.

Après avoir fouetté, remué ou pétri, retirer le fouet, le batteur ou le crochet pétrisseur et enlever le bol avec les aliments de la base.

Hachoir à viande

Assembler le hachoir à viande avant de le fixer à l'appareil. Placer la spirale, la lame de découpe et le disque de découpe dans le corps du hachoir, l'un après l'autre. Visser l'écrou sur le filetage du hachoir et serrer fermement (8).

Retirer le couvercle du connecteur du hachoir (9) et fixer le hachoir assemblé au connecteur du hachoir sous un angle d'environ 45 degrés. Fixer le hachoir à l'appareil en le faisant tourner de 45 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (10) et mettre le réservoir de remplissage en place (11).

Hachage de la viande

Couper la viande sans os et sans parties coriaces (tendons, etc.) en morceaux d'environ 2×2 cm et les placer dans le réservoir de remplissage (12). Placer un récipient sous le hachoir pour recueillir la viande hachée.

Sélectionner la vitesse de hachage souhaitée en réglant la commande et mettre le hachoir en marche ; nous recommandons de régler la commande de vitesse sur 3 à 6 pour hacher la viande.

Utiliser toujours le poussoir pour remplir le hachoir ainsi que ses accessoires ; ne jamais pousser les aliments avec vos doigts ou d'autres outils non autorisés (13).

Accessoires pour préparer des saucisses et des rouleaux de viande farcis

Retirer l'accessoire pour préparer des saucisses ou l'accessoire pour préparer des rouleaux de viande farcis de l'espace de rangement dans le poussoir du hachoir (14).

Connecter l'accessoire sélectionné au hachoir avant de l'attacher à l'appareil. Placer la spirale dans le corps du hachoir et y fixer l'accessoire assemblé pour préparer des saucisses (15) ou l'accessoire assemblé pour préparer des rouleaux de viande farcis (16). Visser l'écrou sur le filetage et serrer fermement. Fixer le hachoir assemblé avec l'accessoire à l'appareil de la même manière que le hachoir à viande et mettre le réservoir de remplissage en place.

Préparation des saucisses et des rouleaux de viande farcis

Mettre le mélange de viande préalablement haché pour préparer des saucisses ou des rouleaux de viande farcis dans le réservoir de remplissage.

Sélectionner la vitesse souhaitée pour la préparation des saucisses ou des rouleaux de viande farcis en réglant la commande, puis mettre l'appareil en marche ; pour la préparation des saucisses et des rouleaux de viande, nous recommandons de régler la commande de vitesse sur 5 (saucisses) et 4 ou 5 (rouleaux de viande).

Lors de la préparation des saucisses, tirer le boyau sur l'accessoire (17) avant d'allumer l'appareil et procéder comme d'habitude.

Lors de la préparation des rouleaux de viande farcis, séparer et retirer des rouleaux d'environ 8 cm de longueur (18). Farcir les rouleaux avec le mélange sélectionné avant la cuisson.

Accessoire pour préparer de la pâtisserie

Connecter l'accessoire pour préparer de la pâtisserie au hachoir à viande avant de l'attacher à l'appareil. Mettre la spirale dans le corps du hachoir et placer par-dessus l'accessoire pour préparer de la pâtisserie (19). Visser l'écrou sur le filetage du hachoir et serrer fermement. Fixer le hachoir assemblé avec l'accessoire pour préparer de la pâtisserie à l'appareil de la même manière que le hachoir à viande et mettre le réservoir de remplissage en place.

Préparation de la pâtisserie

Placer la barre à former dans l'accessoire pour préparer de la pâtisserie et, en la déplaçant, sélectionner la forme de gâteaux souhaitée (20). Mettre la pâte pour préparer de la pâtisserie dans le réservoir de remplissage.

Sélectionner la vitesse de préparation de la pâtisserie souhaitée en réglant la commande et mettre l'appareil en marche ; nous recommandons de régler la commande de vitesse sur 4 ou 5 pour préparer de la pâtisserie.

Récupérer les gâteaux qui sortent de l'appareil et les mettre de côté sur un plateau préparé (21).

Râpe à tambour

Assembler la râpe avant de la fixer à l'appareil. Placer la lame en acier inoxydable sélectionnée pour le râpage grossier, le râpage fin ou le tranchage ou la lame à pointes pour faire de la chapelure dans le corps de la râpe et s'assurer qu'elle est bien fixée aux saillies à l'intérieur de la râpe (22). Placer la bague de verrouillage sur la râpe de manière à ce que la saillie soit alignée avec le repère de libération  et arrêter la bague en le tournant jusqu'à la position de fixation  (23). Fixer la râpe à tambour assemblée à l'appareil de la même manière que le hachoir à viande.

Râper et trancher les aliments

La lame du tambour à grands trous et la lame du tambour à petits trous sont destinées à râper grossièrement et finement des légumes, des fruits, des noix, du chocolat, du fromage ; la lame à pointes est destinée à faire de la chapelure. La lame à trancher est utilisée pour couper les fruits et les légumes en tranches régulières.

Placer un récipient sous la râpe pour recueillir les aliments râpés (24). Sélectionner la vitesse souhaitée pour râper ou trancher en réglant la commande et mettre l'appareil en marche ; nous recommandons de régler la commande de vitesse sur 3 ou 4 pour râper et trancher. La durée maximale autorisée du râpage continu est de 6 minutes.

Utiliser toujours le poussoir pour remplir la râpe ainsi que ses accessoires ; ne jamais pousser les aliments avec vos doigts ou d'autres outils non autorisés (25).

Mixeur

Retirer le couvercle du connecteur du mixeur (26). Fixer le récipient du mixeur au connecteur de façon à ce que le trait dans la partie inférieure soit alignée avec le repère de libération . Tourner le récipient de manière à ce que la flèche soit alignée avec le repère de fixation  et fixer le récipient de mixage au corps de l'appareil (27).

Retirer le couvercle, verser au moins 200 ml de liquide dans le récipient de mixage et remplir le récipient avec les ingrédients coupés en morceaux ne dépassant pas 2×2 cm ; ne pas dépasser la marque de 1250 ml (28).

Avertissement : Ne jamais mixer dans le récipient sans liquide à l'intérieur ; la quantité minimale de liquide est de 200 ml.

Fermer le récipient avec le couvercle. Sélectionner la vitesse de mixage souhaitée en réglant la commande et mettre l'appareil en marche ; nous recommandons de régler la commande de vitesse sur 6 pour mixer. La durée maximale autorisée du mixage continu est de 2 minutes. Régler la commande sur la position **OFF** pour arrêter le mixage.

Verrouillage de sécurité

Le connecteur du mixeur est doté d'un verrouillage de sécurité activé par le retrait du couvercle du connecteur du mixeur. Si le récipient du mixeur n'est pas fixé au connecteur du mixeur alors que le couvercle est retiré, l'appareil ne peut pas être mis en marche. Ne pas retirer le couvercle du connecteur du mixeur en fouettant, mélangeant, pétrissant, préparant des saucisses et des rouleaux de viande, préparant des gâteaux et râpant, sinon l'appareil s'arrêtera. Si l'appareil s'arrête, remettre le couvercle du connecteur en place et remettre l'appareil en marche en réglant la commande.

Mixage pulse avec des ingrédients ajoutés graduellement

Pour la préparation de boissons ou d'aliments avec une plus grande proportion de parties dures (p. ex., légumes-racines, citrouilles, noix, yaourt, glace, etc.), utiliser la fonction pulse en ajoutant graduellement les ingrédients. Après avoir mixé le liquide avec une petite quantité d'ingrédients à l'aide de la fonction pulse, retirer la fermeture de l'orifice de remplissage du couvercle du récipient en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ajouter par l'orifice une autre petite quantité d'ingrédients coupés **(29)**. Remettre la fermeture et continuer à mixer avec la fonction pulse et ajouter les ingrédients graduellement.

Avertissement : Ne pas utiliser le mixeur pour hacher de la glace ni de la viande. Ne pas mettre les liquides et les ingrédients d'une température supérieure à 50 °C dans le récipient de mixage. Ne pas utiliser le récipient de mixage en verre dans un four à micro-ondes. Si les morceaux de fruits et de légumes mixés sont trop durs ou trop grands, le mixeur s'arrêtera. Mettre la commande de vitesse en position **OFF** et enlever les morceaux trop durs ou trop grands du récipient de mixage, les jeter ou les couper en morceaux plus petits, les réinsérer et continuer à mixer.

Nettoyage rapide du récipient de mixage

Pour nettoyer rapidement le récipient en verre et les lames et enlever les restes de la pulpe etc., remplir le récipient jusqu'au trait de 1250 ml d'eau propre, remettre le couvercle avec la fermeture et presser et relâcher plusieurs fois le bouton de fonction pulse.

Nettoyage

Corps de l'appareil

Nettoyer le corps de l'appareil avec un torchon humide et le sécher, ne pas le laver à l'eau courante ni au lave-vaisselle.

Accessoires

Laver les accessoires de l'appareil sous l'eau courante avec du produit vaisselle et sécher. Tous les accessoires, à l'exception du hachoir à viande métallique, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Stockage

Pour un gain de place, ranger l'appareil avec le bol en acier inoxydable mis en place. Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ranger les accessoires pour préparer des saucisses et des rouleaux de viande farcis et le disque de découpe dans l'espace de rangement dans le poussoir du hachoir.

Entretien

En cas de panne, ne pas réparer le produit et s'adresser à un centre de vente TESCOMA ou à un centre de service de TESCOMA, les contacts sont disponibles sur www.tescoma.fr.

Garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 3 ans.

pl Instrukcja użytkowania

Środki ostrożności

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszymi wytycznymi i podczas użytkowania postępować zgodnie z Instrukcją użytkowania. W przypadku uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała w wyniku użytkowania urządzenia niezgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji, odpowiedzialność ponosi użytkownik.

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w szczególności:

Nie należy zanurzać przewodu zasilającego urządzenia w wodzie ani innych płynach.

Należy zadbać o bezpieczeństwo dzieci korzystających z urządzeń lub znajdujących się w jego pobliżu. Po użyciu, podczas wymiany akcesoriów lub przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej.

Jeżeli oryginalny kabel zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa konieczne jest, aby wymiana została przeprowadzona przez producenta, jego serwis lub przez inną kompetentną osobę.

Użytkowanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub skaleczenie.

Urządzenie nie jest odpowiednie do użytku na zewnątrz pomieszczenia.

Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.

Podczas przygotowywania potraw należy trzymać ręce i akcesoria z dala od ruchomych części urządzenia i obrotowych ostrzy, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.

Ostrza są ostre, należy chronić ręce przed skaleceniem.

Nigdy nie należy odkładać ostrzy na podstawę urządzenia, ryzyko zranienia. Nigdy nie należy upychać jedzenia rękami, zawsze należy używać popychacza.

Urządzenie należy wyłączyć przed wymianą akcesoriów lub podczas manipulowania częściami, które poruszają się podczas użytkowania.

Osoby (także dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej, intelektualnej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania tego urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.

Podczas korzystania z urządzenia dzieci muszą znajdować się pod nadzorem osoby dorosłej, urządzenie nie służy do zabawy.

Urządzenie spełnia wymagane normy bezpieczeństwa. Naprawę lub wymianę kabla zasilającego mogą przeprowadzić jedynie pracownicy autoryzowanego serwisu, kontakt na **www.tescoma.pl**. Nieprofesjonalnie i nieprawidłowo przeprowadzone naprawy nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Parametry techniczne

Zasilanie: AC 220–240 V

Moc: 1500 W

Częstotliwość: 50–60 Hz

Długość kabla zasilającego: 120 cm

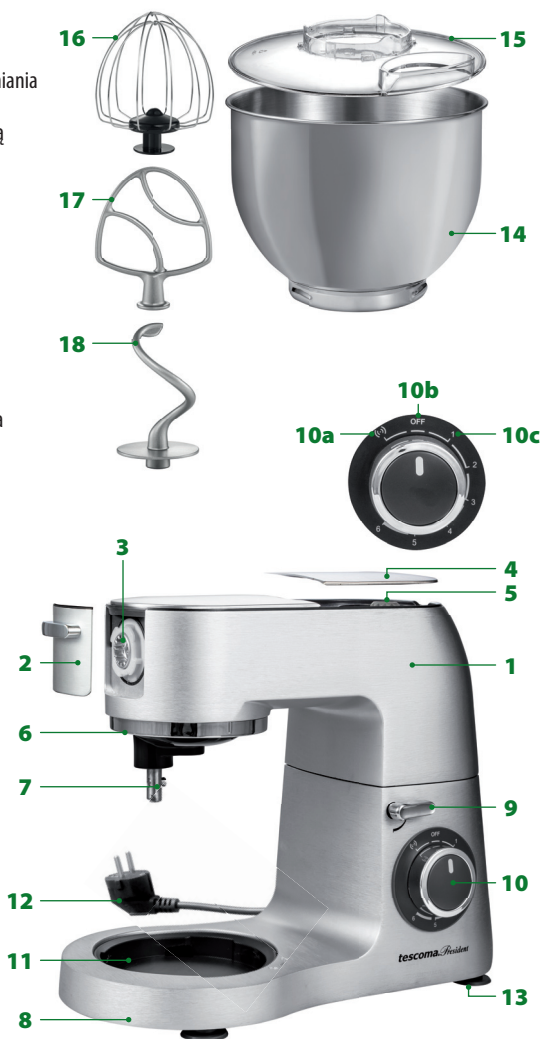
Opis

Korpus urządzenia

1. Odchylana górna część urządzenia
2. Osłona złącza maszynki do mielenia mięsa i tarki
3. Złącze maszynki do mielenia mięsa i tarki
4. Obudowa złącza miksera
5. Złącze miksera z bezpiecznikiem
6. Uchwyt do pokrywy misy ze stali nierdzewnej
7. Złącze skrzydła mieszającego, ubijaka i haka
8. Podstawa urządzenia
9. Dźwignia do odchylenia/wsunięcia górnej części urządzenia
10. Pokrętko
 - 10a Napęd pulsacyjny
 - 10b Pozycja do wyłączenia
 - 10c Pozycje od 1 do 6 do ustawiania prędkości i uruchamiania urządzenia
11. Miejsce do przymocowania misy ze stali nierdzewnej
12. Kabel zasilający z wtyczką
13. Przyssawki

Akcesoria

14. Nierdzewna miska 6 l
15. Pokrywa misy ze stali nierdzewnej z otworem do napełniania
16. Nierdzewny ubijak
17. Metalowe skrzydło mieszające z powłoką antyadhezyjną
18. Metalowy hak zagniatający z powłoką antyadhezyjną
19. Maszynka do mięsa
 - 19a Komora mielenia ze stali nierdzewnej
 - 19b Metalowy korpus maszynki
 - 19c Metalowy ślimak
 - 19d Nóż krojący
 - 19e Dysk krojący do grubego mielenia (duże otwory)
 - 19f Dysk krojący do zwykłego mielenia (średnie otwory)
 - 19g Dysk krojący do drobnego mielenia (małe otwory)
 - 19h Nakrętka maszynki
 - 19i Popychacz maszynki z miejscem do przechowywania wybranych akcesoriów
20. Tarka bębnowa
 - 20a Korpus tarki
 - 20b Cztery ostrza bębnowe ze stali nierdzewnej
 - 20c Popychacz tarki
 - 20d Pierścień blokujący
21. Nakładka do przygotowywania kielbas
22. Nakładka do przygotowania faszerowanych mięsnych rołek
23. Nakładka do przygotowywania ciastek
24. Naczynie miksera
 - 24a Wieczko z otworem do napełniania i osłoną



Przed pierwszym użyciem

Urządzenie należy rozpakować i usunąć opakowania transportowe oraz folie. Akcesoria należy rozłożyć, umyć pod bieżącą wodą i osuszyć. Pozostałe części należy wytrzeć wilgotną ścierką i wysuszyć.

Ważne ostrzeżenie

Urządzenia należy zawsze używać z tylko jednym podłączonym akcesorium.

Podczas montażu i wymiany akcesoriów zawsze należy upewnić się, że urządzenie jest całkowicie zatrzymane, złącza obracają się jeszcze przez krótki czas po wyłączeniu. W związku z tym zaleca się odłączenie urządzenia od sieci za każdym razem, gdy montowane lub wymieniane są akcesoria.

Uruchomione urządzenie wyłączy się automatycznie po 15 minutach ciągłej pracy.

Miksera nie należy utrzymywać włączonego dłużej niż 2 minuty.

Funkcji miksowania pulsacyjnego nie należy utrzymywać włączonej dłużej niż 5 sekund.

Umieszczenie urządzenia

Korpus urządzenia należy postawić na czystej i równej powierzchni z gładkim wykończeniem w pobliżu gniazdka sieci elektrycznej 230 V z wystarczającą ilością wolnego miejsca do obsługi i przenoszenia.

Ubijanie, mieszanie i ugniatanie

Dźwignię do odchylenia górnej części urządzenia należy przesunąć w dół i odchylić górną część robota (1).

Pokrywę misy ze stali nierdzewnej należy włożyć do uchwytu tak, aby znacznik odblokowania pokrywy  dopasował się do kreski na metalowym pierścieniu uchwytu, i obracając znacznikiem do zablokowania , przymocować pokrywę do korpusu urządzenia (2).

Ubijak, skrzydło mieszające lub hak ugniatający należy nasadzić na łącznik, nacisnąć od góry i obracając, przymocować do łącznika (3).

Misę ze stali nierdzewnej należy włożyć do podstawy i obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, przymocować ją do podstawy (4).

W misie ze stali nierdzewnej należy umieścić odpowiednią ilość składników. Dźwignię do odchylenia górnej części urządzenia należy przesunąć w dół, wsunąć górną część urządzenia i upewnić się, że dźwignia wróciła do pozycji pionowej (5).

Podłączenie urządzenia do sieci

Kabel z wtyczką podłączyć do sieci 230 V.

Włączanie i zatrzymywanie urządzenia

Urządzenie z prawidłowo podłączonymi akcesoriami oraz włożonymi składnikami należy ustawić za pomocą pokrętła na wymaganą prędkość. Po skończeniu przygotowywania potrawy należy zatrzymać urządzenie ustawiając regulację w pozycji **OFF** (6).

Tryb miksowania pulsacyjnego

Aby krótko i intensywnie ubić lub wymieszać potrawę w misie ze stali nierdzewnej lub zmiksować mikserem należy ustawić pokrętło na maksymalnie 5 sekund w pozycji , a następnie puścić je. Pokrętło powróci do pozycji **OFF**, a miksowanie pulsacyjne zakończy się (7).

Ubijak

Ubijaka należy używać do przygotowywania potraw o rzadkiej konsystencji np. piany z białek, bitej śmietany, kremów masłanych, dresingów itp. Do ubijania zalecamy ustawić pokrętło na stopień 5 lub 6, zalecany czas ubijania wynosi 5 do 10 minut, a zalecane wypełnienie misy od 200 do 1000 g.

Skrzydło mieszające

Skrzydła mieszającego z powłoką antyadhezyjną należy używać do mieszania i przemieszania potraw o średnio gęstej konsystencji, np. rzadszych ciast i sałatek. Do mieszania zalecamy ustawić pokrętko na stopień 3 lub 4, zalecany czas mieszania wynosi 5 minut, a zalecane wypełnienie misy od 200 do 1000 g.

Hak zagniatający

Haka zagniatającego z powłoką antyadhezyjną należy używać do zagniatania gęstych ciast, mięsa itp. Do zagniatania zalecamy ustawić pokrętko na stopień 3 lub 4, zalecany czas zagniatania wynosi 5 do 10 minut, a zalecane wypełnienie misy od 200 do 1000 g.

Po zakończeniu ubijania, mieszania lub zagniatania należy zdjąć ubijak, skrzydło mieszające lub hak zagniatający, a misę z potrawą wyjąć z podstawy.

Maszynka do mięsa

Maszynkę do mięsa należy złożyć przed podłączeniem jej do urządzenia. Do korpusu maszyny należy kolejno włożyć ślimak, nóż krojący i dysk krojący. Do gwintu maszyny należy przykręcić nakrętkę, mocno ją dokręcając (8).

Oslonę złącza maszyny do mielenia należy zdjąć (9), a złożony młynek nasadzić pod kątem 45 stopni na złącze maszyny. Maszynkę należy obrócić o 45 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby połączyć ją z urządzeniem (10) i nałożyć komorę mielenia (11).

Mielenie mięsa

Przygotowane mięso pozbawione kości, chrząstek (ścięgien itp.) należy pokroić na kawałki o wielkości ok. 2 x 2 cm i włożyć je do komory mielenia (12). Pod maszynką należy umieścić naczynie na zmielone mięso.

Obracając pokrętko, należy wybrać wymaganą prędkość mielenia i uruchomić maszynkę, do mielenia mięsa zalecamy ustawić pokrętko na poziom od 3 do 6.

Do napełniania maszyny oraz maszyny z nakładką należy zawsze używać popychacza, potraw nigdy nie należy dociskać palcami ani innymi nieodpowiednimi przedmiotami (13).

Nakładka do przygotowywania kielbas i faserowanych roladek

Nakładkę do przygotowywania kielbas lub nakładkę do przygotowywania faserowanych roladek należy wyjąć z miejsca do przechowywania znajdującego się w popychaczu młynka (14).

Wybraną nakładkę należy połączyć z maszynką przed włączeniem urządzenia. Do korpusu maszyny należy włożyć ślimak, a na niego nałożyć złożoną nakładkę do przygotowywania kielbas (15) lub złożoną nakładkę do faserowanych roladek (16). Do gwintu maszyny należy przykręcić nakrętkę, mocno ją dokręcając. Złożoną maszynkę z nakładką należy połączyć z urządzeniem w ten sam sposób jak maszynkę bez nakładki i nasadzić komorę mielenia.

Przygotowanie kielbas i faserowanych roladek

Wcześniej zmieloną mieszaninę mięsną do robienia kielbas lub nadziewanych roladek należy umieścić w komorze mielenia.

Obracając pokrętko, należy wybrać wymaganą prędkość potrzebną do przygotowania kielbas lub nadziewanych roladek i uruchomić urządzenie, do przygotowania kielbas i mięsnych roladek zalecamy ustawić pokrętko na poziom 5 (kielbasy) albo 4 lub 5 (mięsne roladki).

Podczas przygotowywania kielbas, przed włączeniem urządzenia na nakrętkę należy nasunąć osłonkę z jelita (17) dalej postępować w zwykły sposób.

Podczas przygotowywania nadziewanych mięsnych rolad należy oddzielać rolady o długości ok. 8 cm (18). Przed obróbką termiczną roladkę należy napełnić wybranym farszem.

Nakładka do przygotowywania ciastek

Nakładkę do przygotowania ciastek należy połączyć z maszynką do mięsa przed włączeniem urządzenia. Do korpusu maszynki należy włożyć ślimak, a na niego nałożyć nakładkę do przygotowywania ciastek (19). Do gwintu maszynki należy przykręcić nakrętkę, mocno ją dokręcając. Złożoną maszynkę z nakładką do przygotowania ciastek należy połączyć z urządzeniem w ten sam sposób jak maszynkę bez nakładki i nasadzić komorę mielenia.

Przygotowanie ciastek

Do nakładki do przygotowywania ciastek należy włożyć listewkę formującą i poprzez jej przesuwanie wybrać pożądany kształt ciastek (20). Do komory należy włożyć ciasto do przygotowania ciastek.

Obracając pokrętkiem, należy wybrać wymaganą prędkość potrzebną do przygotowania ciastek i uruchomić urządzenie, zalecamy ustawić pokrętko na poziom 4 lub 5.

Ciastka wychodzące z nakładki należy zbierać i odkładać na przygotowaną wcześniej tacę (21).

Tarka bębnowa

Tarkę należy złożyć przed podłączeniem jej do urządzenia. Do korpusu tarki należy włożyć wybrane ostrze ze stali nierdzewnej do grubego tarcia, drobnego tarcia, plasterkowania lub ostrze z kółkami do przygotowywania bułki tartej i upewnić się, że jest mocno przymocowane do wypustów wewnątrz tarki (22). Na tarkę należy nasadzić pierścień blokujący tak, aby wypust dopasował się do znacznika odblokowania  i obracając do pozycji mocowania  zablokować pierścień (23). Złożoną tarkę bębnową należy przymocować do urządzenia w ten sam sposób jak maszynkę do mięsa.

Tarcie i plasterkowanie żywności

Ostrze bębnowe z dużymi otworami i ostrze bębnowe z małymi otworami są przeznaczone do grubego lub drobnego tarcia warzyw, owoców, orzechów, czekolady, sera, ostrze z kółkami jest przeznaczone do przygotowywania bułki tartej. Ostrze do plasterkowania służy do równomiernego krojenia na plasterki owoców i warzyw.

Pod zakończeniem tarki należy umieścić naczynie na startą żywność (24). Obracając pokrętkiem, należy wybrać wymaganą prędkość potrzebną do tarcia lub plasterkowania i uruchomić urządzenie, do tarcia i plasterkowania zalecamy ustawić pokrętko na poziom 3 lub 4. Maksymalny dozwolony czas nieprzerwanego tarcia wynosi 6 minut.

Do napełniania tarki zawsze należy używać popychacza, potraw nigdy nie należy dociskać palcami ani innymi nieodpowiednimi przedmiotami (25).

Mikser

Oslonę złącza miksera należy zdjąć (26). Na złącznik należy nasadzić naczynie miksera, tak aby kreska na jego dolnej części dopasowała się do znacznika do odblokowania . Naczynie należy obrócić tak, aby strzałka dopasowała się do znacznika do zablokowania , a naczynie miksujące przymocowało się do korpusu urządzenia (27).

Wieczko należy zdjąć, a do naczynia do miksowania wlać co najmniej 200 ml płynu i umieścić najwyżej do poziomu 1250 ml składniki pokrojone na kawałki nie większe niż 2×2 cm (28).

Ostrzeżenie: W naczyniu nigdy nie należy miksować bez umieszczenia w nim płynu, minimalna ilość płynu to 200 ml.

Naczynie należy zamknąć wieczkiem. Obracając pokrętko, należy wybrać pożądaną prędkość miksowania i uruchomić urządzenie, do miksowania zalecamy ustawić pokrętko na poziom 6. Maksymalny dozwolony czas nieprzerwanego miksowania wynosi 2 minuty. Po zakończonej miksowaniu pokrętko należy ustawić w pozycji **OFF**.

Bezpiecznik

Złącze miksera jest wyposażone w bezpiecznik, który aktywuje się po zdjęciu obudowy złącza miksera. Jeżeli przy zdjętej obudowie naczynie miksera nie jest przymocowane do łącznika, urządzenia nie da się włączyć. Podczas ubijania, mieszania, zagniatania, przygotowywania kiełbas i mięsnych rolad, przygotowywania ciastek i podczas tarcia nie należy zdejmować osłony złącza miksera, urządzenie wyłączy się. W takim przypadku osłonę złącza należy nałożyć ponownie, i za pomocą pokrętła ponownie uruchomić urządzenie.

Miksowanie pulsacyjne ze stopniowym dodawaniem składników

Podczas przygotowywania napojów lub posiłków z większą zawartością twardych składników, np. warzyw korzeniowych, dyni, orzechów, jogurtu, lodów itp. należy skorzystać z funkcji miksowania pulsacyjnego stopniowo dodając składniki. Aby rozmiksować płyny z mniejszą liczbą składników miksowaniem pulsacyjnym, należy obracać w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zdjąc z wieczka zamknięcie otworu do napełniania i przez otwór dodać do naczynia kolejne kawałki składników **(29)**. Zamknąć wieczko i kontynuować miksowanie pulsacyjne stopniowo dodając składniki.

Ostrzeżenie: Mikser nie jest przeznaczony do kruszenia lodu i siekania mięsa. W szklanym naczyniu nie należy umieszczać składników i płynów o temperaturze wyższej niż 50 °C. Szklane naczynie nie jest odpowiednie do kuchenki mikrofalowej. Jeśli rozdrabniane owoce lub warzywa będą zbyt twarde lub za duże, urządzenie zatrzyma się. Pokrętko należy ustawić w pozycji **OFF** i wyjąć z naczynia zbyt twarde lub duże kawałki, usunąć je lub pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do naczynia z powrotem i kontynuować miksowanie.

Szybkie czyszczenie naczynia miksującego

Aby szybko wyczyścić szklane naczynie i nożyki miksujące z resztek mięszo itp. należy napełnić je maksymalnie do poziomu 1250 ml czystą wodą, nałożyć wieczko z zamknięciem i kilkakrotnie wcisnąć i zwolnić guzik miksowania pulsacyjnego.

Czyszczenie

Korpus urządzenia

Korpus należy czyścić wilgotną ścierką i wysuszyć. Nie należy myć pod bieżącą wodą oraz w zmywarce.

Aksesoria

Aksesoria należy czyścić pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Nie należy myć w zmywarce. Wszystkie akcesoria z wyjątkiem metalowej maszynki do mięsa można myć w zmywarce.

Przechowywanie

Aby zaoszczędzić miejsce, urządzenie należy przechowywać z nałożoną misą ze stali nierdzewnej. Nakładkę do przygotowywania kiełbas i nadziewanych mięsnych roladek oraz nieużywany dysk krojący maszynki należy przechowywać w popychaczu maszynki.

Czyszczenie

W przypadku uszkodzenia urządzenia, nie należy naprawiać go samodzielnie, tylko zwrócić się do salonu sprzedaży lub centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na www.tescoma.pl.

Gwarancja

Na produkt udzielana jest 3-letnia gwarancja.

sk Návod na použitie

Bezpečnostné pokyny

Pred použitím si pozorne prečítajte tieto pokyny a pri používaní prístroja postupujte dôsledne podľa pokynov v Návode na použitie. V prípade poškodenia prístroja alebo zranenia osôb v dôsledku používania prístroja v rozpore s pokynmi v príručke je zodpovednosť na strane užívateľa.

Pri používaní elektrického spotrebiča je vždy nutné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, najmä:

Neponárajte prírodný kábel spotrebiča do vody ani iných kvapalín.

Dbajte na bezpečnosť detí, ktoré používajú spotrebič alebo sa nachádzajú v jeho blízkosti. Po použití, pri výmene príslušenstva alebo pred čistením spotrebič odpojte z elektrickej siete.

Ak je pôvodný napájací kábel poškodený, je z bezpečnostných dôvodov nevyhnutné, aby výmenu vykonal výrobca, jeho servis alebo iná spôsobilá osoba.

Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporučené alebo predávané výrobcom, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.

Nepoužívajte prístroj vo vonkajších priestoroch.

Nenechávajte prírodný kábel visieť cez okraj stola alebo pultu.

Počas spracovania potravín nepribližujte ruky ani náradie k pohybujúcim sa dielom a čepeliam, hrozí vážne zranenie osôb alebo poškodenie spotrebiča.

Čepele sú ostré, chráňte si ruky pred zranením.

Nikdy neodkladajte čepel na prístroj, hrozí nebezpečenstvo úrazu. Nikdy nevtláčajte potraviny rukami, vždy používajte vtláčadlo.

Pred výmenou príslušenstva alebo manipuláciou s časťami, ktoré sa pri používaní pohybujú, prístroj vypnite.

Osoby (vrátane detí) so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať iba v prípade, že je zabezpečený dohľad alebo poučenie týkajúce sa používania tohto spotrebiča zo strany osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

Deti pri používaní prístroja musia byť pod dohľadom dospelšej osoby, nemôžu sa s prístrojom hrať.

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

Napájanie: AC 220–240 V

Príkion: 1500 W

Frekvencia: 50–60 Hz

Dĺžka prírodného kábla: 120 cm

Popis

Telo prístroja

1. Výklopná horná časť prístroja
2. Kryt konektora mlynčeka na mäso a strúhadla
3. Konektor mlynčeka na mäso a strúhadla
4. Kryt konektora mixéra
5. Konektor mixéra s bezpečnostnou poistkou
6. Úchyt na veko nerezovej misy
7. Konektor miešacej metly, šľahacej metly a háku
8. Základňa prístroja
9. Páčka na vyklopenie/sklopenie hornej časti prístroja
10. Otočný ovládač
 - 10a Pulzný pohon
 - 10b Poloha na vypnutie
 - 10c Polohy 1 a 6 na nastavenie rýchlosti a spustenie prístroja
11. Priestor na uchytenie nerezovej misy
12. Prírodný kábel so zástrčkou
13. Prísavky

Príslušenstvo

14. Nerezová misa 6 l
15. Veko nerezovej misy s plniacim otvorom
16. Nerezová šľahacia metla
17. Kovová miešacia metla s antiadhéznym povrchom
18. Kovový hnetač hák s antiadhéznym povrchom
19. Mlynček na mäso
 - 19a Nerezový plniaci zásobník
 - 19b Kovové telo mlynčeka
 - 19c Kovová závitovka
 - 19d Krájací nôž
 - 19e Krájací disk na hrubé mletie (veľké otvory)
 - 19f Krájací disk na bežné mletie (stredné otvory)
 - 19g Krájací disk na jemné mletie (malé otvory)
 - 19h Matica mlynčeka
 - 19i Vtláčadlo mlynčeka s úložným priestorom na vybrané príslušenstvo
20. Bubnové strúhadlo
 - 20a Telo strúhadla
 - 20b Štyri bubnové nerezové čepele
 - 20c Vtláčadlo strúhadla
 - 20d Aretačná objímka
21. Nadstavec na výrobu klobás
22. Nadstavec na výrobu plnených mäsových roliek
23. Nadstavec na výrobu cukroví
24. Nádoba mixéra
 - 24a Veko s plniacim otvorom a krytom



Pred prvým použitím

Prístroj vybalte a odstráňte prepravné obaly a fólie. Príslušenstvo umyte pod tečúcou vodou a osušte. Telo prístroja utrite vlhkou utierkou a osušte.

Dôležité upozornenie

Prístroj používajte vždy len s jedným pripojeným príslušenstvom.

Pri nasadzovaní a výmene príslušenstva sa vždy uistite, že je prístroj úplne zastavený, konektory sa po vypnutí ešte krátku chvíľu otáčajú. Pri každom nasadzovaní alebo výmene príslušenstva odporúčame preto prístroj odpojiť z elektrickej siete.

Spustený prístroj vypne automaticky po 15 minútach nepretržitého chodu.

Mixér nechávajte nepretržite zapnutý najdlhšie 2 minúty.

Funkciu pulzného mixovania nechávajte nepretržite zapnutú najdlhšie 5 sekúnd.

Umiestnenie prístroja

Telo prístroja postavte na vyčistenú rovnú plochu s hladkým povrchom v blízkosti zásuvky elektrickej siete 230 V s dostatkom voľného priestoru na obsluhu a manipuláciu.

Šľahanie, miešanie a hnetenie

Páčku na vyklopenie hornej časti prístroja posuňte dole a hornú časť robota vyklopte (1).

Veko nerezovej misy vložte do úchyty tak, aby značka na uvoľnenie veka  lícovala s ryskou na kovovej objímke úchyty a pootočením na značku na upevnenie  veko pripojte k telu prístroja (2).

Šľahaciu metlu, miešaciu metlu alebo hnetací hák nasadte na konektor, zatlačte hore a pootočením pripojte ku konektoru (3).

Nerezovú misu vložte do základne a pootočením misy proti smeru hodinových ručičiek ju upevnite v základni (4).

Do nerezovej misy vložte zodpovedajúce množstvo surovín. Páčku na sklopenie hornej časti prístroja stlačte dole, hornú časť prístroja sklopte a uistite sa, že sa páčka vrátila do vodorovnej polohy (5).

Zapojenie prístroja do siete

Prívodný kábel so zástrčkou zapojte do siete 230 V.

Spustenie a zastavenie prístroja

Prístroj so správne pripojeným príslušenstvom a vloženými surovinami spustíte nastavením ovládača na požadovanú rýchlosť.

Po ukončení prípravy pokrmu prístroj zastavte nastavením ovládača do polohy **OFF** (6).

Pulzný pohon

Na krátke intenzívne prešľahanie alebo premiešanie pokrmu v nerezovej mise alebo na jeho premixovanie v mixéri, nastavte ovládač najdlhšie na 5 sekúnd do polohy  a potom ho uvoľnite. Ovládač sa vráti do polohy **OFF** a pulzný pohon sa zastaví (7).

Šľahacia metla

Šľahaciu metlu používajte na prípravu riedkych pokrmov, napr. bielkového snehu, šľahačky, maslových krémov, dressingov a pod. Na šľahanie odporúčame nastaviť ovládač rýchlosti na stupeň 5 alebo 6, odporúčaný obvyklý čas šľahania je 5 až 10 minút a odporúčané plnenie misy 200 až 1000 g.

Miešacia metla

Miešaciu metlu s antiadhéznym povrchom používajte na miešanie a premiešavanie stredne hustých pokrmov, napr. redších ciest a šalátov. Na miešanie odporúčame ovládač rýchlosti nastaviť na stupeň 3 alebo 4, odporúčaný obvyklý čas miešania je 5 minút a odporúčané plnenie misy 200 až 1000 g.

Hnetací hák

Hnetací hák s antiadhéznym povrchom používajte na hnetenie hustých ciest, mäsových zmesí a pod. Na hnetenie odporúčame ovládač rýchlosti nastaviť na stupeň 3 alebo 4, odporúčaný obvyklý čas hnetenia je 5 až 10 minút a odporúčané plnenie misy 200 až 1000 g.

Po ukončení šľahania, miešania alebo hnetenia zložte šľahaciu metlu, miešaciu metlu alebo hnetací hák a misu s pokrmom vytiahnite zo základne.

Mlynček na mäso

Mlynček na mäso zostavte pred pripojením k prístroju. Do tela mlynčeka vložte postupne závitovku, krájací nôž a krájací disk. Na závit mlynčeka naskrutkujte maticu a pevne ju dotiahnite (8).

Odstraňte kryt konektora mlynčeka (9) a zostavený mlynček nasadte pod uhlom 45 stupňov na konektor mlynčeka. Pootočením o 45 stupňov proti smeru hodinových ručičiek mlynček pripojte k prístroju (10) a nasadte plniaci zásobník (11).

Mletie mäsa

Mäso zbavené kostí a tuhých častí (šliach a pod.) naporciujte na kocky s veľkosťou cca 2×2 cm a vložte ich do plniaceho zásobníka (12). Pod mlynček umiestnite nádobu na zachytávanie pomletého mäsa.

Nastavením ovládača zvolte požadovanú rýchlosť mletia a mlynček spustite, na mletie mäsa odporúčame ovládač rýchlosti nastaviť na stupeň 3 až 6.

Na plnenie mlynčeka aj mlynčeka s nadstavcami používajte vždy vtláčadlo, potraviny nikdy nevtláčajte prstami ani inými nepovolenými pomôckami (13).

Nadstavec na výrobu klobás a plnených mäsových roliek

Nadstavec na výrobu klobás alebo nadstavec na výrobu plnených mäsových roliek vyberte z úložného priestoru v vtláčadle mlynčeka (14).

Zvolený nadstavec spojte s mlynčekom pred pripojením k prístroju. Do tela mlynčeka vložte závitovku a na ňu nasadte zložený nadstavec na výrobu klobás (15) alebo zložený nadstavec na výrobu plnených mäsových roliek (16). Na závit naskrutkujte maticu a pevne ju dotiahnite. Zostavený mlynček s nadstavcom pripojte k prístroju rovnako ako mlynček na mäso a nasadte plniaci zásobník.

Výroba klobás a plnených mäsových roliek

Vopred zomletú mäsovú zmes na výrobu klobás alebo plnených mäsových roliek vložte do plniaceho zásobníka.

Nastavením ovládača zvolte požadovanú rýchlosť potrebnú na prípravu klobás alebo plnených mäsových roliek a prístroj spustite, na výrobu klobás a mäsových roliek odporúčame ovládač rýchlosti nastaviť na stupeň 5 (klobásy) a 4 alebo 5 (mäsové rolky).

Pri výrobe klobás nasuňte pred spustením prístroja na nadstavec črievko (17) a ďalej postupujte obvyklým spôsobom.

Pri výrobe plnených mäsových roliek oddeľujte a odoberajte rolky s dĺžkou cca 8 cm (18). Pred tepelnou úpravou rolky naplňte zvolenou zmesou.

Nadstavec na výrobu cukrovíniiek

Nadstavec na výrobu cukrovíniiek spojte s mlynčekom na mäso pred pripojením k prístroju. Do tela mlynčeka vložte závitovku a na ňu umiestnite nadstavec na výrobu cukrovíniiek (19). Na závit mlynčeka naskrutkujte maticu a pevne ju dotiahnite. Zostavený mlynček s nadstavcom na výrobu cukrovíniiek pripojte k prístroju rovnako ako mlynček na mäso a nasadte plniaci zásobník.

Výroba cukrovíniiek

Do nadstavca na výrobu cukrovíniiek vložte tvarovaciu lištu a jej posunutím zvolte požadovaný tvar cukrovíniiek (20). Do zásobníka vložte cesto na prípravu cukrovíniiek.

Nastavením ovládača zvolte požadovanú rýchlosť na prípravu cukroviniek a prístroj spustíte, na výrobu cukroviniek odporúčame ovládač rýchlosti nastaviť na stupeň 4 alebo 5.

Cukrovinky vychádzajúce z nadstavca odoberajte a odkladajte na pripravený podnos (21).

Bubnové strúhadlo

Strúhadlo pred pripojením k prístroju zostavte. Do tela strúhadla vložte zvolenú nerezovú čepeľ na hrubé strúhanie, jemné strúhanie, plátkovanie alebo čepeľ s hrotmi na prípravu strúhanky a uistite sa, že je pevne prichytená do výstupkov vo vnútri strúhadla (22). Na strúhadlo nasadte aretačný objímku tak, aby výstupok lícoval so značkou na uvoľnenie  a pootočením do polohy na upevnenie  objímku aretujete (23). Zostavené bubnové strúhadlo pripojte k prístroju rovnako ako mlynček na mäso.

Strúhanie a plátkovanie pokrmov

Bubnová čepeľ s veľkými otvormi a bubnová čepeľ s malými otvormi sú určené na hrubé a jemné strúhanie zeleniny, ovocia, orechov, čokolády, syrov, čepeľ s hrotmi je určená na prípravu strúhanky. Plátkovacia čepeľ slúži na rovnomerné plátkovanie ovocia a zeleniny.

Pod koniec strúhadla umiestnite nádobu na zachytávanie nastrúhaných potravín (24). Nastavením ovládača zvolte rýchlosť potrebnú na strúhanie alebo plátkovanie a prístroj spustíte, na strúhanie a plátkovanie odporúčame ovládač rýchlosti nastaviť na stupeň 3 alebo 4. Maximálna povolená doba nepretržitého strúhania je 6 minút.

Na plnenie strúhadla používajte vždy vtlačadlo, potraviny nikdy nevŕtajte prstami ani inými nepovolenými pomôckami (25).

Mixér

Zložte kryt konektora mixéra (26). Na konektor nasadte nádobu mixéra tak, aby ryska v jeho spodnej časti lícovala so značkou na uvoľnenie . Nádobou otočte tak, aby šípka lícovala so značkou na upevnenie  a nádobu na mixovanie pripojte k telu prístroja (27).

Zložte veko, do nádoby na mixovanie nalejte najmenej 200 ml tekutiny a vložte najviac po rysku 1250 ml suroviny naporciovanej na veľkosť 2 × 2 cm (28).

Upozornenie: V nádobe nikdy nemixujete bez vlozenej tekutiny, minimálne množstvo tekutiny je 200 ml.

Nádobu uzavrite viečkom. Nastavením ovládača zvolte požadovanú rýchlosť mixovania a prístroj spustíte, na mixovanie odporúčame ovládač rýchlosti nastaviť na stupeň 6. Maximálna povolená doba nepretržitého mixovania je 2 minúty. Na ukončenie mixovania nastavte ovládač do polohy **OFF**.

Bezpečnostná poistka

Konektor mixéra je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá sa aktivuje odstránením krytu konektora mixéra. Pokiaľ pri zložení krytu nie je na konektor mixéra pripevnená nádoba mixéra, prístroj nie je možné spustiť. Počas ťahania, miešania, hnetenia, výroby klobás a mäsových roliek, výroby cukroviniek a počas strúhania neskladajte kryt konektora mixéra, prístroj sa zastaví. V takom prípade nasadte kryt konektora späť a nastavením otočného ovládača spustenie prístroja obnovte.

Pulzné mixovanie s postupným pridávaním surovín

Na prípravu nápojov alebo pokrmov s vyšším podielom pevných častí, napr. koreňovej zeleniny, dyne, orechov, jogurtu, zmrzliny a pod. používajte funkciu pulzného pohonu s postupným pridávaním surovín. Po rozmixovaní tekutiny s menšou dávkou surovín pulzným pohonom zložte pootočením proti smeru hodinových ručičiek z veka nádoby uzáver plniaceho otvoru, ktorým doplníte ďalšiu menšiu časť naporciovaných surovín (29). Uzáver nasadte späť a pokračujte v pulznom mixovaní s postupným pridávaním surovín.

Upozornenie: Mixér nepoužívajte na sekanie ľadu a mäsa. Do nádoby na mixovanie nekladajte tekutiny a suroviny s teplotou vyššou ako 50 °C. Sklenenú nádobu na mixovanie nepoužívajte v mikrovlnnej rúre. Pokiaľ je mixované ovocie alebo zelenina príliš tvrdé alebo ich porcie príliš veľké, mixér sa zastaví. Ovládač rýchlosti nastavte do polohy **OFF** a príliš tvrdé alebo veľké kusy vyberte z nádoby na mixovanie, odstráňte ich alebo naporcujte na menšie diely, vložte späť a pokračujte v mixovaní.

Rýchle čistenie nádoby na mixovanie

Na rýchle vyčistenie sklenenej nádoby a nožov na mixovanie od zvyškov dužiny a pod. naplňte nádobu najviac po rysku 1250 ml čistou vodou, nasadíte viečko s uzáverom a opakovane stlačíte a uvoľníte spínač pulzného mixovania.

Čistenie

Telo prístroja

Telo prístroja čistíte vlhkou utierkou a osušte, neumývajte pod tečúcou vodou ani v umývačke.

Príslušenstvo

Príslušenstvo prístroja čistíte pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu a osušte. Všetko príslušenstvo s výnimkou kovového mlynčeka na mäso je vhodné do umývačky.

Skladovanie

Na úsporu miesta skladujte prístroj s nasadenou nerezovou misou. Nadstavce na výrobu klobás a plnených mäsových roliek a nepoužívaný krájací disk mlynčeka skladujte v úložnom priestore vtláčača mlynčeka.

Údržba

V prípade poruchy výrobok sami neopravujte, obráťte sa na Predajné centrum TESCOA alebo na značkový servis TESCOA, kontakty na **www.tescoma.sk**.

Záruka

Na tento výrobok je poskytovaná záruka 3 roky.

Biztonsági előírások

Használat előtt alaposan olvassa át ezeket az utasításokat, és a készülék használata során pontosan a Használati útmutató szerint járjon el. A készülék Használati útmutatóval ellentétes használatából adódó meghibásodása vagy személyi sérülés esetén a felelősség a felhasználót terheli.

Elektromos készülék használatakor mindig szükséges az alapvető biztonsági előírások betartása, legfőképp:

Ne merítse a készülék tápkábelét vízbe vagy más folyadékba.

Ügyeljen a gyerekek biztonságára, akik használják a készüléket vagy a közelében tartózkodnak. Használat után, a tartozékok cseréjekor vagy tisztítás előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Ha az eredeti csatlakozó kábel sérült, biztonsági okokból elengedhetetlen, hogy a cserét a gyártó, annak szervize vagy más erre alkalmas személy végezze.

Más, nem a gyártó által eladott vagy ajánlott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.

Ne használja a készüléket a szabadban.

Ne hagyja a tápkábelt asztal vagy pult széléről lógni.

Az élelmiszerek feldolgozása során ne közelítse a kezét vagy más eszközt a mozgó pengékhez vagy részekhez, súlyos személyi sérülés vagy a készülék meghibásodásának veszélye.

A pengék élesek, védje a kezét a sérülésektől.

Soha ne tárolja a pengéket a készüléken, balesetveszélyes. Soha ne préselje az élelmiszert kézzel, mindig használja a prést.

A tartozékok cseréjénél vagy az olyan részekkel történő manipuláció során, melyek használatkor mozognak, kapcsolja ki a készüléket.

Ezt a készüléket csökkent fizikai vagy szellemi képességű, illetve gyakorlatlan személyek (beleértve a gyerekeket is) csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha a biztonságukért felelős személy megismertette velük a termék használati módját.

A készülék használata gyerekek mellett mindig felnőtt felügyeletében történjen, a gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készülék megfelel a biztonsági előírásoknak. A hálózati kábel javítását kizárólag csak a szakszerviz dolgozója végezheti, kapcsolat a www.tescoma.hu weboldalon. A helytelenül és nem szakszerűen végrehajtott javítások nem képezhetik reklamáció tárgyát.

Műszaki paraméterek

Feszültség: AC 220–240 V

Teljesítmény: 1500 W

Frekvencia: 50–60 Hz

Tápkábel hossza: 120 cm

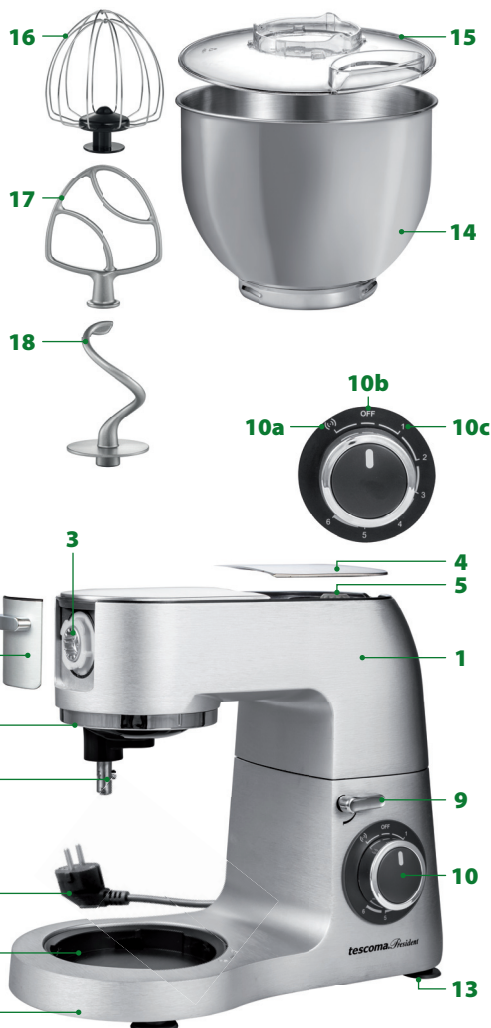
Leírás

A készülék teste

1. A készülék lenyitható felső része
2. A húsdaráló és reszelő csatlakozójának tokja
3. A húsdaráló és reszelő csatlakozója
4. A mixer csatlakozójának tokja
5. A mixer csatlakozója biztonsági szabályozóval
6. A rozsdamentes acél edény fedőjének fogantyúja
7. A keverőlapát, habverőlapát és dagasztóhorog csatlakozója
8. A készülék talpa
9. Emelő a készülék felső részének le/felnyitására
10. Forgatható vezérlő
 - 10a Pulzáló meghajtás
 - 10b Kikapcsolás helyzet
- 10c 1 és 6 helyzetek a készülék gyorsaságának és indításának beállításához
11. A rozsdamentes acél edény rögzítésére szolgáló terület
12. Tápkábel csatlakozóval
13. Tapadókorongok

Tartozékok

14. Rozsdamentes acél edény 6 l
15. A rozsdamentes acél edény fedele töltőnyílással
16. Rozsdamentes acél habverőlapát
17. Fém keverőlapát tapadásmentes bevonattal
18. Fém dagasztóhorog tapadásmentes bevonattal
19. Húsdaráló
 - 19a Rozsdamentes acél töltőtartály
 - 19b A daráló fém teste
 - 19c Fém spirál
 - 19d Szeletelő kés
 - 19e Vágólemez durva daráláshoz (nagy lyukú)
 - 19f Vágólemez hétköznapi daráláshoz (közepes lyukú)
 - 19g Vágólemez finom daráláshoz (kis lyukú)
 - 19h A daráló anyacsavarja
 - 19i Darálóprés tárolófelülettel az egyes tartozékok számára
20. Dob reszelő
 - 20a A reszelő teste
 - 20b Négy rozsdamentes acél dobpenge
 - 20c Reszelőprés
 - 20d Arretáló karika
21. Kolbász készítéséhez alkalmas fej
22. Töltött hústekercsek készítéséhez alkalmas fej
23. Édességek készítéséhez alkalmas fej
24. A mixer edénye
 - 24a Fedő töltőnyílással és tokkal



Első használat előtt

Csomagolja ki a készüléket, és távolítsa el a szállítási csomagolást és fóliát. Mossa el a tartozékokat folyó víz alatt és szárítsa meg őket. A készülék testét törölje át nedves törlőronggyal és szárítsa meg.

Fontos figyelmeztetés

A készüléket mindig csak egy csatlakoztatott tartozékkal használja.

A tartozékok felhelyezésénél és cseréjénél mindig bizonyosodjon meg, hogy a készülék teljesen le van állítva, a csatlakozók rövid ideig a kikapcsolás után is forognak. Ezért az alkatrészek minden felhelyezésénél és cseréjénél ajánljuk, hogy kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.

Az elindított készülék 15 perc folyamatos működés után automatikusan kikapcsol.

Ne hagyja a mixert 2 percnél tovább folyamatosan bekapcsolva.

Ne hagyja a pulzáló mixerelés funkciót 5 másodpercnél tovább folyamatosan bekapcsolva.

A készülék elhelyezése

Állítsa a készülék testét letisztított, egyenes, sima felületre 230 V-os elektromos hálózat aljzatának közelébe, elegendő szabad területtel a készülék kezelése és működése érdekében.

Habverés, keverés és dagasztás

Nyomja le az emelőt a készülék felső részének lenyitásához, és a robot felső része kipattan **(1)**.

Helyezze a rozsdamentes acél edény fedelét a fogantyúba úgy, hogy a fedél kinyitása jelzés  illeszkedjen a fogantyú fém karikáján található jelzéshez, elforgatva pedig a rögzítés jelzéshez  , kapcsolja a fedelet a készülék testéhez **(2)**.

Illessze a csatlakozóra a habverőlapátot, keverőlapátot vagy a dagasztóhorgot, nyomja meg felfelé, és elforgatással kapcsolja a csatlakozóhoz **(3)**.

Helyezze a rozsdamentes acél edényt a talpba, és az edény óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatásával rögzítse a talpban **(4)**.

Helyezzen a rozsdamentes acél edénybe megfelelő mennyiségű alapanyagot. Nyomja le az emelőt a készülék felső részének felnyitásához, nyissa fel a készülék felső részét, és bizonyosodjon meg, hogy az emelő újra vízszintes helyzetbe került **(5)**.

A készülék csatlakoztatása a hálózathoz

Csatlakoztassa a tápkábelt a csatlakozóval 230 V-os hálózatba.

A készülék elindítása és leállítása

Indítsa el a megfelelő tartozékokkal csatlakoztatott és behelyezett alapanyagokkal teli készüléket a kívánt gyorsaságra állított szabályozó segítségével. Az étel elkészítése után állítsa le a készüléket a szabályozó **OFF** helyzetbe állításával **(6)**.

Pulzáló meghajtás

Az étel rövid, intenzív rozsdamentes acél edényben történő felverése vagy kikeverése, vagy annak mixerben történő mixerelése érdekében állítsa a szabályozót legtovább 5 másodpercre  helyzetbe, majd állítsa le. A szabályozó újra **OFF** helyzetbe kerül, és a pulzáló meghajtás leáll **(7)**.

Habverőlapát

A habverőlapátot a híg ételek készítéséhez használja, pl. fehérje hab, tejszínhab, vajkrém, öntet és has. Habveréshez a szabályozót 5-ös vagy 6-os gyorsasági fokozatra ajánlatos állítani, a szokásos, ajánlott habverési idő 5–10 perc, az edény ajánlott feltöltése 200–1000 g.

Keverőlapát

A tapadásmentes bevonatú keverőlapátot használja a közepesen sűrű ételek keveréséhez és kikeveréséhez, pl. hígabb tészták és saláták. A keveréshez a szabályozót 3-as vagy 4-es gyorsasági fokozatra ajánlatos állítani, a szokásos, ajánlott keverési idő 5 perc, az edény ajánlott feltöltése 200–1000 g.

Dagasztóhorog

A tapadásmentes bevonatú dagasztóhorgot használja sűrű tészták, húskeverékek és has. dagasztásához. A dagasztáshoz a szabályozót 3-as vagy 4-es gyorsasági fokozatra ajánlatos állítani, a szokásos, ajánlott dagasztási idő 5–10 perc, az edény ajánlott feltöltése 200–1000 g.

A habverés, keverés vagy dagasztás befejezése után vegye ki a habverőlapátot, keverőlapátot vagy a dagasztóhorgot, és vegye le az edényt az étellel a talpról.

Húsdaráló

Állítsa össze a húsdarálót a készülékhez való csatlakoztatás előtt. Helyezze egymás után a daráló testébe a spirált, szeletelő kést és a vágólemezt. Csavarja rá az anyacsavart a daráló fedelére, és húzza be erősen **(8)**.

Vegye le a daráló csatlakozójának tokját **(9)**, és illessze az összeállított darálót 45 fokos szögben a daráló csatlakozójára. Csatlakoztassa a darálót a készülékhez az óramutató járásával ellentétes irányba történő 45 fokos elforgatással **(10)**, és helyezze fel a töltőtartályt **(11)**.

Húsdarálás

Kockázza fel a kicsontozott és a kemény részek(inak és has.) nélküli húst kb. 2×2 cm nagyságúra, és helyezze a töltőtartályba **(12)**. Helyezze a daráló alá a darálthús tárolására alkalmas edényt.

A szabályozó beállításával válassza ki a kívánt darálási sebességet, és indítsa el a darálót, a húsdaráláshoz javasoljuk a 3-as vagy 6-os fokozat beállítását a sebesség szabályozón.

A daráló töltéséhez, illetve a fejfel ellátott darálóhoz mindig használja a prés, soha ne préselje az élelmiszert az ujjával, sem pedig más nem megengedett segédeszközzel **(13)**.

Kolbász és töltött hústekercsek készítéséhez alkalmas fej

Vegye ki a darálóprésben található tárolófelületről a kolbász készítéséhez alkalmas fejet vagy a töltött hústekercsek készítéséhez alkalmas fejet **(14)**.

Kapcsolja össze a darálóval a kiválasztott fejet a készülékhez való csatlakoztatás előtt. Helyezze a daráló testébe a spirált, helyezze rá a kolbász készítéséhez alkalmas összerakott fejet **(15)** vagy a töltött hústekercsek készítéshez alkalmas összerakott fejet **(16)**. Csavarja rá az anyacsavart a fedélre, és húzza be erősen. Csatlakoztassa a fejfel összeállított darálót a készülékhez úgy, mint a húsdarálót, és helyezze fel a töltőtartályt.

Kolbász és töltött hústekercsek készítése

Helyezze az előre ledarált húskeveréket a kolbász vagy töltött hústekercsek készítéséhez a töltőtartályba.

Válassza ki a szabályozó segítségével a kívánt sebességet a kolbász vagy a töltött hústekercsek készítéséhez, és indítsa el a készüléket, a kolbász és a hústekercsek készítéséhez az 5-ös (kolbász) és a 4-es vagy 5-ös (hústekercsek) sebességfokozat kiválasztását ajánljuk.

A kolbász készítésénél húzza a fejre a belet a készülék elindítása előtt **(17)**, ezután a szokásos módon járjon el.

A töltött hústekercsek készítésénél válassza szét és vegye ki a kb. 8 cm hosszú tekercseket **(18)**. A hőkezelés előtt töltsen meg a tekercseket a kiválasztott keverékkel.

Édességek készítéséhez alkalmas fej

Csatlakoztassa az édességek készítéséhez alkalmas fejet a húsdarálóval, majd illessze a készülékhez. Helyezze a daráló testébe a spirált, amelyre illessze rá az édességek készítéséhez alkalmas fejet **(19)**. Csavarja rá az anyacsavart a daráló fedelére, és húzza be erősen. Csatlakoztassa az édességek készítéséhez alkalmas fejjel összeállított darálót a készülékhez úgy, mint a húsdarálót, és helyezze fel a töltőtartályt.

Édességek készítése

Helyezze az édességek készítéséhez alkalmas fejbe a formázó lecet, és annak eltolásával válassza ki az édességek kívánt formáját **(20)**. Helyezze az édességekhez való tésztát a tartályba.

A szabályozó beállításával válassza ki a kívánt sebességet az édességek elkészítéséhez, és indítsa el a készüléket, az édességek készítéséhez javasoljuk a 4-es vagy 5-ös fokozat beállítását a sebesség szabályozón.

Vegye ki a fejből kijövő édességeket, és tárolja őket az előkészített alátétben **(21)**.

Dob reszelő

Állítsa össze a reszelőt a készülékhez való csatlakoztatás előtt. Helyezze a reszelő testébe a kiválasztott rozsdamentes acél pengét a durva reszeléshez, finom reszeléshez, szeleteléshez vagy a fogazott pengét a zsemlemorzsa készítéséhez, és bizonyosodjon meg, hogy szilárdan rögzítette-e a reszelő belsejében található kimenetbe **(22)**. Illessze a reszelőre az arretáló karikát úgy, hogy a kimenet illeszkedjen a kinyitás jelzéshez **A**, és a rögzítés helyzetbe forgatással **B** arretálja a karikát **(23)**. Az összeállított dob reszelőt úgy csatlakoztassa a készülékhez, mint a húsdarálót.

Az ételek reszelése és szeletelése

A nagy lyukú és a kis lyukú dobpenge a zöldségek, gyümölcsök, dió, csokoládé, sajt durva és finom reszelésére, a fogazott penge a zsemlemorzsa készítéséhez alkalmas. A szeletelő penge a gyümölcsök és zöldségek egyenletes szeletelésére szolgál.

Helyezze a reszelő vége alá az edényt a lereszelt élelmiszerek tárolására **(24)**. A szabályozó segítségével válassza ki a reszeléshez vagy szeleteléshez szükséges sebességet, és indítsa el a készüléket, a reszeléshez és szeleteléshez a 3-as vagy 4-es sebességfokozatot ajánljuk. A folyamatos reszelés maximális megengedett ideje 6 perc.

A reszelő töltéséhez mindig használja a prést, soha ne préselje az élelmiszert az ujjával, sem pedig más nem megengedett segédeszközzel **(25)**.

Mixer

Vegye le a mixer csatlakozójának tokját **(26)**. Illessze a csatlakozóra a mixer edényét úgy, hogy az alsó részén található jelzés illeszkedjen a kinyitás jelhez **A**. Fordítsa úgy az edényt, hogy a nyíl illeszkedjen a rögzítés jelhez **B**, és csatlakoztassa a mixer edényét a készülék testéhez **(27)**.

Vegye le a fedőt, öntsön a mixer edényébe minimum 200 ml folyadékot, és helyezzen bele max. 2×2 cm nagyságúra porciózott alapanyagokat legfeljebb az 1250 ml-es jelzésig **(28)**.

Figyelmeztetés: Soha ne mixereljen az edényben folyadék nélkül, a minimális folyadékmennyiség 200 ml.

Zárja le az edényt a fedővel. A szabályozó beállításával válassza ki a kívánt mixerelési sebességet, és indítsa el a készüléket, a mixereléshez javasoljuk a 6-os fokozat beállítását a sebesség szabályozón. A folyamatos mixerelés maximális megengedett ideje 2 perc. A mixerelés befejezéséhez állítsa a szabályozót **OFF** helyzetbe.

Biztonsági szabályozók

A mixer csatlakozója biztonsági szabályozóval ellátott, amely a mixer csatlakozó tokjának levételével aktiválódik. Ha a tok levételekor a mixer edénye nincs rögzítve a csatlakozóhoz, a készüléket nem lehet elindítani. A habverés, keverés, dagasztás, kolbász, hústekercs, édesség készítés és reszelés közben ne fogja meg a mixer csatlakozójának tokját, a készülék megáll. Ebben az esetben helyezze vissza a csatlakozó tokját, és a forgatható vezérlő segítségével indítsa újra a készüléket.

Pulzáló mixerelés az alapanyagok fokozatos adagolásával

Magasabb szárazanyag tartalmú alapanyagokból való italok és ételek elkészítéséhez, mint pl. gyökörzöldség, tök, dió, joghurt, fagylalt és has., használja a pulzáló meghajtás funkciót az alapanyagok fokozatos adagolásával. A folyadék kisebb adag alapanyaggal és a pulzáló meghajtás segítségével történő pürésítése után vegye le az edény fedeléről a töltőnyílás fedelét az óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatással, majd töltsse fel újabb kisebb adag alapanyaggal **(29)**. Tegye vissza a fedőt, és folytassa a pulzáló mixerelést az alapanyagok folyamatos adagolásával.

Figyelmeztetés: Ne használja a mixert jég és hús darabolására. Ne helyezzen a mixer edényébe 50 °C- nál magasabb hőmérsékletű folyadékot vagy alapanyagot. Ne használja a mixer üvegedényét mikrohullámú sütőben. Ha a mixerelésre szánt gyümölcs vagy zöldség túl kemény vagy túl nagy adag, a mixer leáll. Állítsa a sebesség szabályozót **OFF** helyzetbe, és vegye ki a túl kemény vagy túl nagy darabokat a mixer edényéből, távolítsa el vagy szedje kisebb darabokra őket, tegye vissza, majd folytassa a mixerelést.

A mixer edényének gyors tisztítása

Az üvegedény és a mixer kés gyümölcshús maradéktól és has. való gyors megtisztítása érdekében töltsse fel az edényt tiszta vízzel maximum az 1250 ml- es jelzésig, helyezze fel a fedőt a zárral, és nyomja meg majd engedje el ismételtlen a pulzáló mixerelés kapcsolót.

Tisztítás

A készülék teste

A készülék testét tisztítsa nedves törlőruhával és szárítsa meg, ne mossa folyó víz alatt, sem pedig mosogatógépben.

Tartozékok

A készülék tartozékait tisztítsa folyó víz alatt mosogatószer hozzáadásával és szárítsa meg. Minden alkatrész a fém húsdaráló kivételével mosogatógépben mosható.

Tárolás

A készüléket a helytakarékoság érdekében felhelyezett rozsdamentes acél edénnyel tárolja. A kolbász és töltött hústekercsek készítéséhez alkalmas fejet és a daráló nem használt vágólemezeit tárolja a darálóprés tárolófelületén.

Karbantartás

Meghibásodás esetén ne javítsa maga a terméket, forduljon az eladóhoz vagy a TESCOMA eladóközpontjához, kapcsolat a www.tescoma.hu oldalon.

Garancia

Erre a termékre 3 év garanciát biztosítunk.

Инструкция по использованию

Инструкция по технике безопасности

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию и используйте устройство, следуя Инструкции по использованию. В случае повреждения устройства или получения травмы в результате использования устройства с нарушением инструкций по использованию, пользователь несет ответственность.

При использовании электрического устройства всегда необходимо соблюдать основные меры безопасности, в частности: Не погружайте шнур питания устройства в воду или другие жидкости.

Обратите внимание на безопасность детей, которые пользуются устройством или находятся рядом с ним. Отключайте устройство от сети после использования, при смене аксессуаров или перед чисткой.

Если оригинальный шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, сотрудником компании по обслуживанию или лицом с необходимой квалификацией, чтобы избежать опасности.

Использование аксессуаров, кроме рекомендуемых производителем и продаваемых им, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

Не используйте устройство на открытом воздухе.

Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался за край стола или рабочей поверхности.

Во время приготовления пищи соблюдайте технику безопасности — не касайтесь руками или предметами движущихся частей и вращающихся лезвий, так как это может привести к серьезным травмам или повреждению устройства.

Лезвия острые, будьте осторожны при работе, чтобы избежать травм.

Ни в коем случае не кладите лезвия на устройство, это может привести к травме. Никогда не кладите еду вручную, всегда используйте толкатель.

Выключайте устройство перед заменой аксессуаров или деталей, которые находятся во включенном рабочем состоянии.

Лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с отсутствием опыта и знаний могут использовать устройство под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или после ознакомления с инструкцией по использованию данного устройства.

При использовании устройства дети должны находиться под присмотром взрослых и не должны играть с устройством.

Устройство соответствует стандартам безопасности. Ремонт или замена электрического шнура должна осуществляться только работником авторизованного сервисного центра, контакты на сайте www.tescomarusia.ru. При непрофессионально проведенном ремонте или замене нельзя предъявлять претензию производителю.

Технические характеристики

Источник питания: AC 220—240 В

Потребляемая мощность: 1500 Вт

Частота: 50—60 Гц

Длина шнура питания: 120 см

Описание

Корпус устройства

1. Откидная верхняя часть устройства
2. Крышка разъема для мясорубки и терок
3. Разъем для мясорубки и терок
4. Крышка разъема для блендера
5. Разъем для блендера с предохранителем
6. Ручка для крышки миски из нержавеющей стали
7. Разъем для насадок: венчика для взбивания, плоской насадки и крюка
8. Основание устройства
9. Рычаг для поднятия/опускания верхней части устройства
10. Регулятор скорости
 - 10а Импульсный режим
 - 10б Положение для выключения
 - 10с Позиции 1 и 6 для настройки скорости и запуска устройства
11. Место для миски из нержавеющей стали
12. Шнур питания со штепсельным соединением
13. Присоски

Аксессуары

14. Миска из нержавеющей стали 6 л
15. Крышка миски из нержавеющей стали с отверстием для наполнения
16. Венчик для взбивания из нержавеющей стали
17. Металлическая плоская насадка с антипригарным покрытием
18. Металлический крюк для замешивания теста с антипригарным покрытием
19. Мясорубка
 - 19a Резервуар для заполнения из нержавеющей стали
 - 19b Металлический корпус мясорубки
 - 19c Металлический шнек
 - 19d Нож для нарезки
 - 19e Нож-сетка для грубого перемалывания (большие отверстия)
 - 19f Нож-сетка для обычного перемалывания (средние отверстия)
 - 19g Нож-сетка для тонкого перемалывания (маленькие отверстия)
 - 19h Гайка для мясорубки
 - 19i Толкатель для мясорубки с местом для хранения выбранных аксессуаров
20. Барабанная терка
 - 20a Корпус терки
 - 20b Четыре барабанных лезвия из нержавеющей стали
 - 20c Толкатель для терки
 - 20d Кольцо фиксирующее
21. Насадка для изготовления колбас
22. Насадка для изготовления фаршированных мясных рулетов
23. Насадка для изготовления печени
24. Резервуар блендера
 - 24a Крышка с отверстием для наполнения и крышкой



Перед первым использованием

Распакуйте устройство и снимите транспортную упаковку и пленку. Аксессуары промойте под проточной водой и высушите. Протрите корпус устройства влажной тканью и высушите.

Важная информация

Всегда используйте устройство только с одним подключенным аксессуаром.

При установке и замене аксессуаров всегда следите за тем, чтобы устройство было полностью остановлено, разъемы для насадок в течение некоторого времени еще вращаются после выключения. Поэтому мы рекомендуем отключать устройство от сети каждый раз, когда вы устанавливаете или заменяете аксессуары.

Работающее устройство автоматически отключается через 15 минут непрерывной работы.

Включайте блендер не более чем на 2 минуты.

Используйте функцию импульсного режима постоянно включенного максимум на 5 секунд.

Установка устройства

Поместите устройство на чистую ровную гладкую поверхность рядом с розеткой 230 В с достаточным свободным пространством для работы и управлением.

Взбивание, смешивание и замешивание

Сдвиньте рычаг для подъема верхней части устройства вниз и наклоните верхнюю часть комбайна **(1)**.

Вставьте крышку миски из нержавеющей стали в держатель так, чтобы отметка разблокировки крышки **В** совпала с линией на металлическом держателе ручки, и установите крышку на корпус устройства **(2)**, повернув до отметки блокировки **В**.

Вставьте венчик, плоскую насадку или крюк для замешивания теста в разъем для насадок, надавите вверх и поверните, чтобы подсоединить к разъему **(3)**.

Вставьте миску из нержавеющей стали в основание и поверните ее против часовой стрелки, чтобы закрепить ее в основании **(4)**.

Положите необходимое количество ингредиентов в миску из нержавеющей стали. Нажмите на рычаг, чтобы опустить верхнюю часть устройства, опустите верхнюю часть устройства и убедитесь, что рычаг вернулся в горизонтальное положение **(5)**.

Подключение устройства к сети

Шнур питания со штепсельным соединением подключите к сети 230 В.

Запуск и остановка устройства

Включите устройство с правильно подключенными аксессуарами и помещенными продуктами, установив регулятор скорости на требуемую скорость. По окончании приготовления остановите устройство, установив регулятор скорости в положение **OFF** **(6)**.

Импульсный режим

Чтобы за короткое время взбить или перемешать продукты в миске из нержавеющей стали или перемешать их в блендере, установите регулятор скорости в положение **(··)** максимум на 5 секунд, а затем отпустите его. Регулятор скорости возвратится в положение **OFF**, и импульсный режим остановится **(7)**.

Венчик для взбивания

Используйте венчик для приготовления блюд, таких как взбитые белки, взбитые сливки, масляные кремы, заправки и т. д. Для взбивания мы рекомендуем установить регулятор скорости на уровень 5 или 6, рекомендуемое обычное время взбивания составляет от 5 до 10 минут, а рекомендуемое наполнение миски от 200 до 1000 г.

Плоская насадка

Используйте плоскую насадку с антипригарным покрытием для замешивания и смешивания блюд средней густоты, таких как жидкое тесто и салаты. Для замешивания/смешивания мы рекомендуем установить регулятор скорости на уровень 3 или 4, рекомендуемое обычное время замешивания/смешивания составляет 5 минут, а рекомендуемое наполнение миски от 200 до 1000 г.

Крюк для замешивания теста

Используйте крюк для замешивания с антипригарным покрытием для замешивания густого теста, фарша и т. д. Для замешивания мы рекомендуем установить регулятор скорости на уровень 3 или 4, рекомендуемое обычное время замешивания составляет 5–10 минут, а рекомендуемое наполнение миски от 200 до 1000 г.

После взбивания, перемешивания или замешивания снимите венчик, плоскую насадку или крюк и миску с блюдом с комбайна.

Мясорубка

Соберите мясорубку перед подключением к устройству. Постепенно в корпус мясорубки поместите шнек, нож для нарезки и нож-сетку для перемалывания. Прикрутите гайку на резьбу мясорубки и плотно затяните ее (8).

Снимите крышку с разъема для мясорубки (9) и поместите собранную мясорубку под углом 45 градусов в разъем для мясорубки. Подсоедините мясорубку к устройству (10), повернув ее на 45 градусов против часовой стрелки, и вставьте резервуар для заполнения (11).

Измельчение мяса

Нарежьте мясо без костей и твердых частей (сухожилий и т. д.) кубиками размером примерно 2×2 см и поместите их в резервуар для заполнения (12). Под мясорубку поместите емкость для сбора фарша.

Установите регулятор скорости, чтобы выбрать желаемую скорость измельчения и запустите мясорубку, для измельчения мяса мы рекомендуем установить регулятор скорости на уровень от 3 до 6.

Всегда используйте толкатель, чтобы заполнить мясорубку и мясорубку с насадками, не кладите продукту вручную или другими неразрешенными приспособлениями (13).

Насадка для изготовления колбасы и фаршированных мясных рулетов

Насадку для изготовления колбас или насадку для фаршированных мясных рулетов извлеките из отсека для хранения в мясорубке (14).

Подсоедините выбранную насадку к мясорубке, прежде чем подключать ее к устройству. Вставьте шнек в корпус мясорубки и поместите на него собранную насадку для изготовления колбас (15) или собранную насадку для изготовления фаршированных мясных рулетов (16). Прикрутите гайку на резьбу и плотно затяните. Собранную мясорубку с насадкой подсоедините к устройству так же, как и мясорубку, и вставьте резервуар для заполнения.

Изготовление колбас и фаршированных мясных рулетов

Поместите предварительно подготовленный фарш для изготовления колбас или фаршированных мясных рулетов в резервуар для заполнения.

Используя регулятор, выберите желаемую скорость, необходимую для приготовления колбас или фаршированных мясных рулетов, и включите устройство, для производства колбас и фаршированных мясных рулетов мы рекомендуем установить регулятор скорости на уровень 5 (колбасы) и 4 или 5 (мясные рулеты).

При приготовлении колбас наденьте оболочку (17) на насадку перед запуском устройства и продолжайте как обычно.

Длина фаршированного мясного рулета примерно 8 см (18). Перед приготовлением рулета, наполните его выбранной начинкой.

Насадка для изготовления печенья

Подсоедините насадку для печенья к мясорубке, прежде чем подключать ее к устройству. Вставьте шнек в корпус мясорубки и наденьте на него насадку для печенья (19). Прикрутите гайку на резьбу мясорубки и плотно затяните. Собранный мясорубку с насадкой для печенья подсоедините к устройству так же, как и мясорубку, и вставьте резервуар для заполнения.

Приготовление печенья

Вставьте планку с формами печенья для дальнейшего выбора в насадку для печенья и сдвиньте ее, чтобы выбрать желаемую форму печенья (20). Выложите в резервуар тесто для приготовления печенья.

Установив ручку, выберите желаемую скорость для приготовления печенья и запустите устройство, для производства печенья, мы рекомендуем установить регулятор скорости на уровень 4 или 5.

Печенье, которое выходит из формы, разложите на подносе (21).

Барабанная терка

Соберите терку перед подключением к устройству. Вставьте выбранное лезвие из нержавеющей стали в корпус терки для крупно и мелко натертых продуктов, их нарезки или лезвие с шипами для приготовления панировочных сухарей и убедитесь, что оно плотно прилегает к выступам внутри терки (22). На терку наденьте фиксирующее кольцо так, чтобы выступ совпал с меткой разблокировки , и заблокируйте кольцо, повернув его в положение блокировки  (23). Собранный барабанную терку подсоедините к устройству так же, как и мясорубку.

Натирание и нарезание продуктов

Лезвие для терки с крупными и мелкими отверстиями предназначены для крупно и мелко натертых овощей, фруктов, орехов, шоколада, сыра, лезвие с шипами предназначено для приготовления панировочных сухарей. Лезвие для нарезки используется для равномерного нарезания фруктов и овощей.

Под терку подставьте емкость для натертых продуктов (24). Используя регулятор, выберите скорость, и запустите устройство, для терки и нарезки мы рекомендуем установить регулятор скорости на уровень 3 или 4. Максимально допустимое время непрерывной работы составляет 6 минут.

Всегда используйте толкатель, чтобы заполнить терку, никогда не добавляйте продукты вручную или другими неразрешенными приспособлениями (25).

Блендер

Снимите крышку с разъема для блендера (26). Установите резервуар для блендера в разъем для насадок так, чтобы стрелка в нижней части совпадала с меткой блокировки . Поверните резервуар так, чтобы стрелка совпала с меткой блокировки , и подсоедините резервуар блендера к корпусу устройства (27).

Снимите крышку, налейте не менее 200 мл жидкости в резервуар блендера, добавьте до 1250 мл нарезанных продуктов размером не более 2×2 см (28).

Внимание: Никогда не смешивайте продукты в контейнере без жидкости, минимальное количество жидкости составляет 200 мл.

Контейнер закрывайте крышкой. Установите желаемую скорость смешивания, установив регулятор, и запустите устройство, мы рекомендуем установить регулятор скорости на уровень 6 для смешивания. Максимально допустимое время непрерывной работы составляет 2 минуты. Чтобы завершить процесс, установите регулятор в положение OFF.

Предохранитель

Разъем для насадок миксера оборудован предохранителем, который активируется при снятии крышки блендера. Если блендер не зафиксирован в соответствующем разьеме при снятой крышке, устройство не будет запущено. При взбивании, перемешивании, замешивании, приготовлении колбас и мясных рулетов, приготовлении печенья, а также

во время использования терки, не снимайте крышку с разъема для блендера, устройство остановится. В этом случае закройте крышкой разъем для насадок и перезапустите устройство с помощью регулятора скорости.

Импульсное смешивание с постепенным добавлением ингредиентов:

Для приготовления напитков или блюд с повышенным содержанием твердых ингредиентов, например, корнеплодов, тыквы, орехов, йогурта, мороженого и т. п. используйте функцию импульсного режима с постепенным добавлением ингредиентов. После смешивания жидкости с меньшей порцией продуктов с помощью импульсного режима снимите пробку с отверстия для наполнения с крышки контейнера, повернув ее против часовой стрелки, которая используется при добавлении второй части подготовленных продуктов в меньшем объеме **(29)**. Наденьте пробку назад продолжайте смешивать ингредиенты с функцией импульсного режима, постепенно добавляя ингредиенты.

Внимание: Не используйте блендер для измельчения мяса и льда. Не помещайте жидкость и ингредиенты в резервуар блендера температурой выше 50 °C. Не используйте стеклянный резервуар блендера в микроволновой печи. Если смешиваемые фрукты или овощи слишком твердые или куски слишком большие, блендер выключится. Установите регулятор скорости в положение **OFF** и достаньте слишком твердые или большие куски из резервуара блендера, уберите их или разрежьте на более мелкие части, верните их обратно и продолжайте смешивание.

Быстрая очистка резервуара блендера

Для быстрой очистки стеклянного резервуара и ножей блендера от остатков волокон и т. п. наполните резервуар до максимальной отметки в 1250 мл, чистой водой, наденьте крышку с пробкой и несколько раз включите и выключите импульсный режим.

Уход

Корпус устройства

Корпус устройства протрите влажной тканью и высушите, не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

Аксессуары

Аксессуары устройства мойте под проточной водой с использованием моющих средств и затем высушите. Все аксессуары, кроме металлической мясорубки, можно мыть в посудомоечной машине.

Хранение

Для экономии места храните устройство с установленной миской из нержавеющей стали. Храните насадки для приготовления колбас и фаршированных мясных рулетов, а также неиспользованный нож-сетку мясорубки в отсеке для толкателя мясорубки.

Уход

В случае неисправности не подвергайте самостоятельному ремонту, обратитесь в центр продаж или сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте www.tescomarussia.ru.

Гарантия

На данное изделие предоставляется гарантия 3 года.

Інструкція для користувача

Інструкції з техніки безпеки

Перед використанням уважно прочитайте ці інструкції, ретельно дотримуйтесь вказівок з Інструкції для користувача під час використання пристрою. У разі пошкодження пристрою або травми внаслідок використання пристрою всупереч інструкції для користувача, відповідальність несе користувач.

Під час використання електричного пристрою завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема:

Не занурюйте шнур живлення пристрою у воду або інші рідини.

Переконайтесь у безпеці дітей, які використовують пристрій або знаходяться поблизу. Відключайте прилад від електромережі після використання, під час заміни аксесуарів або перед чищенням.

Якщо оригінальний шнур живлення пошкоджений, його заміну слід провести у виробника, у його сервісному центрі або в іншій кваліфікованій особі, щоб уникнути небезпеки.

Використання аксесуарів, не рекомендованих або не продаваних виробником, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.

Не використовуйте пристрій на відкритій місцевості.

Не допускайте, щоб шнур живлення звисав з краю столу або робочої поверхні.

Під час обробки продуктів тримайте руки та приладдя подалі від рухомих частин та лез, оскільки це може призвести до серйозних травм або пошкодження пристрою.

Леза гострі, захищайте руки від травм.

Ніколи не кладіть леза на пристрій, це може призвести до травм. Ніколи не кладіть продукти руками, завжди використовуйте штовхальник.

Вимикайте пристрій перед заміною аксесуарів або маніпуляцією з деталями які рухаються під час використання.

Особи (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, повинні користуватися пристроєм лише за умови, що їм було надано нагляд чи інструкції щодо використання пристрою особою, відповідальною за їхню безпеку.

Використовуючи пристрій, діти повинні знаходитись під наглядом дорослих і не повинні гратись з пристроєм.

Пристрій відповідає відповідним стандартам безпеки. Ремонт або заміну електричного шнура можуть виконувати лише працівники авторизованого сервісного центру, контакти на сайті www.tescoma.ua. Неправильно або непрофесійно виконаний ремонт не може бути предметом скарги.

Технічні параметри

Джерело живлення: AC 220–240 В

Споживання енергії: 1500 Вт

Частота: 50–60 Гц

Довжина шнура живлення: 120 см

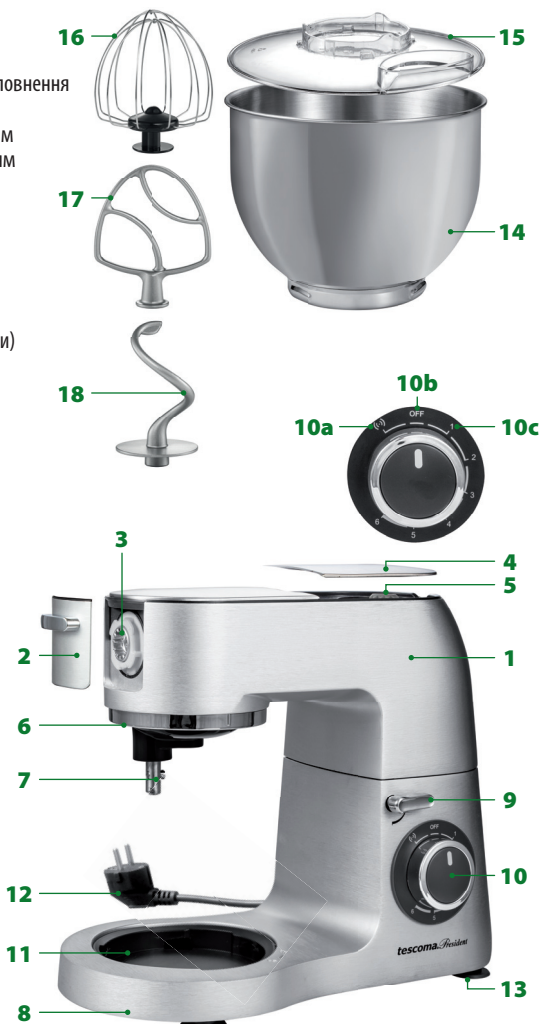
Опис

Корпус пристрою

1. Відкидна верхня частина пристрою
2. Кришка роз'єму для м'ясорубки та тертки
3. Роз'єм для м'ясорубки і тертки
4. Кришка роз'єму для блендера
5. Роз'єм для блендера із запобіжником
6. Ручка для кришки миски з нержавіючої сталі
7. Роз'єм для віничка для змішування, плоскої насадки та гаку
8. Основа пристрою
9. Важіль для піднімання/опускання верхньої частини пристрою
10. Регулятор швидкості
 - 10a Імпульсний режим
 - 10b Положення для вимкнення
 - 10c Позиції 1 і 6 для встановлення швидкості та запуску пристрою
11. Місце для закріплення миски з нержавіючої сталі
12. Шнур живлення зі штепсельним з'єднувачем
13. Присоски

Аксесуари

14. Миска з нержавіючої сталі 6 л
15. Кришка миски з нержавіючої сталі з отвором для заповнення
16. Віничок для збивання з нержавіючої сталі
17. Металева плоска насадка з антипригарним покриттям
18. Металевий гак для замісу з антипригарним покриттям
19. М'ясорубка
 - 19a Ємність для заповнення з нержавіючої сталі
 - 19b Металевий корпус м'ясорубки
 - 19c Металевий шнек
 - 19d Ніж для подрібнення
 - 19e Диск для грубого подрібнення (великі отвори)
 - 19f Диск для звичайного подрібнення (середні отвори)
 - 19g Диск для мілкового подрібнення (малі отвори)
 - 19h Гайка м'ясорубки
 - 19i Штовхальник для м'ясорубки з місцем для зберігання вибраних аксесуарів
20. Барабанна тертка
 - 20a Корпус тертки
 - 20b Чотири барабанні леза з нержавіючої сталі
 - 20c Штовхальник для тертки
 - 20d Фіксувальне кільце
21. Насадка для виготовлення ковбас
22. Насадка для виготовлення фаршированих м'ясних рулетів
23. Насадка для виготовлення печива
24. Ємність блендера
 - 24a Кришка з отвором для заповнення



Перед першим використанням

Розпакуйте пристрій та зніміть транспортну упаковку та плівку. Помийте аксесуари під проточною водою і висушіть їх. Витріть корпус пристрою вологою ганчіркою і висушіть.

Важливе попередження

Завжди використовуйте пристрій лише з одним під'єднаним аксесуаром.

Під час встановлення та заміни аксесуарів завжди переконайтесь, що пристрій повністю зупинено, роз'єми для насадок обертаються ще деякий час після вимкнення. Рекомендуємо відключати пристрій від електромережі кожного разу, коли встановлюєте або замінюєте аксесуари.

Працюючий пристрій автоматично вимикається через 15 хвилин безперервної роботи.

Залишайте блендер безперервно увімкненим максимум на 2 хвилини.

Залишайте імпульсний режим безперервно увімкненим максимум на 5 секунд.

Розміщення пристрою

Помістіть корпус пристрою на чисту, плоску поверхню з гладкою поверхнею біля електричної розетки 230 В з достатнім вільним простором для роботи та поводження.

Збивання, змішування та замішування

Натисніть на важіль для піднімання верхньої частини, щоб підняти верхню частину пристрою **(1)**.

Вставте кришку миски з нержавіючої сталі в тримач так, щоб позначка розблокування кришки  співпала з лінією на металевій гільзі рукоятки і поверніть до позначки блокування  кришку під'єднайте до корпусу пристрою **(2)**.

Помістіть віничок для збивання, плоску насадку, або гак для замісу в роз'єм, притисніть догори і поверніть, щоб з'єднати з роз'ємом **(3)**.

Вставте миску з нержавіючої сталі в основу та поверніть її проти годинникової стрілки, щоб закріпити її в основі **(4)**.

Помістіть відповідну кількість інгредієнтів в миску з нержавіючої сталі. Натисніть на важіль для опускання верхньої частини, опустіть верхню частину пристрою та переконайтесь, що важіль повернувся до горизонтального положення **(5)**.

Під'єднання пристрою до мережі

Під'єднайте шнур живлення із штепсельним з'єднувачем до мережі 230 В.

Запуск і зупинка пристрою

Запустіть пристрій з правильно під'єднаними аксесуарами та поміщеними інгредієнтами встановивши регулятор на необхідну швидкість. Закінчивши готувати, зупиніть пристрій, встановивши регулятор у положення **OFF (6)**.

Імпульсний режим

Для короткого інтенсивного збивання або змішування продуктів в місці з нержавіючої сталі, чи змішування їх у блендері, встановіть регулятор у положення  максимум на 5 секунд, а потім відпустіть. Регулятор повернеться у положення **OFF**, й імпульсний режим зупиниться **(7)**.

Віничок для збивання

Віничок для збивання використовуйте для приготування рідких страв, такі як збиті білки, збиті вершки, масляні креми, заправки тощо. Для збивання ми рекомендуємо встановити регулятор швидкості на рівень 5 або 6, рекомендований звичайний час збивання від 5 до 10 хвилин, а рекомендоване наповнення миски від 200 до 1000 г.

Плоска насадка

Використовуйте плоску насадку з антипригарним покриттям для змішування страв середньої густоти, наприклад, більш рідкого тіста та салатів. Для змішування ми рекомендуємо встановити регулятор швидкості на рівень 3 або 4, рекомендований звичайний час змішування 5 хвилин, а рекомендоване наповнення миски від 200 до 1000 г.

Гак для замісу

Використовуйте гак для замісу з антипригарним покриттям для замішування густого тіста, фаршу тощо. Для замішування ми рекомендуємо встановити регулятор швидкості на рівень 3 або 4, рекомендований звичайний час змішування від 5 до 10 хвилин, а рекомендоване наповнення миски від 200 до 1000 г.

Після збивання, змішування або замішування зніміть віничок для збивання, плоску насадку або гак для замісу і вийміть миску зі стравю з основи.

М'ясорубка

Зберіть м'ясорубку, перед під'єднанням до пристрою. Поступово у корпус м'ясорубки вставте шнек, ніж для подрібнення та диск для подрібнення. Накрутіть гайку на різьблення м'ясорубки і міцно закрутіть її (8).

Зніміть кришку роз'єму для м'ясорубки (9) і вставте зібрану м'ясорубку під кутом 45 градусів до роз'єму для м'ясорубки. Поверніть м'ясорубку на 45 градусів проти годинникової стрілки, щоб під'єднати її до пристрою (10) та встановіть ємність для заповнення (11).

Подрібнення м'яса

Наріжте м'ясо без кісток та твердих частин (сухожиль тощо) кубиками розміром приблизно 2×2 см і покладіть у наповнювальний резервуар (12). Помістіть під м'ясорубку ємність для збору фаршу.

Використовуючи регулятор виберіть бажану швидкість подрібнення та запустіть м'ясорубку; для подрібнення м'яса ми рекомендуємо регулятор швидкості встановити на рівень від 3 до 6.

Завжди використовуйте штовхальник, щоб наповнити м'ясорубку та м'ясорубку з насадками, ніколи не проштовхуйте продукти пальцями або іншим несанкціонованим інвентарем (13).

Насадка для виготовлення ковбас і фаршированих м'ясних рулетів

Вийміть насадку для виготовлення ковбас або насадку для виготовлення фаршированих м'ясних рулетів з місця для зберігання в штовхальнику (14).

Під'єднайте вибрану насадку до м'ясорубки, перед під'єднанням до пристрою. Вставте шнек у корпус м'ясорубки та помістіть на нього складену насадку для виготовлення ковбас (15) або складену насадку для виготовлення фаршированих м'ясних рулетів (16). Накрутіть гайку на різьблення і міцно закрутіть її. Під'єднайте зібрану м'ясорубку з насадкою до пристрою так само, як м'ясорубку та вставте ємність для заповнення.

Виготовлення ковбас і фаршированих м'ясних рулетів

Помістіть попередньо подрібнений фарш для виготовлення ковбас або фаршированих м'ясних рулетів у наповнювальний резервуар.

Використовуючи регулятор, виберіть бажану швидкість, необхідну для виготовлення ковбас або фаршированих м'ясних рулетів та запустіть пристрій, для виготовлення ковбас та м'ясних рулетів ми рекомендуємо регулятор швидкості встановити на рівень 5 (ковбаси) та 4 або 5 (м'ясні рулети).

Готуючи ковбаси, перед ввімкненням пристрою насуньте кишку (17) на кріплення та продовжуйте, як зазвичай.

Готуючи фаршировані м'ясні рулети, відокремлюйте та відбирайте рулети довжиною приблизно 8 см (18). Перед приготуванням, рулети наповніть вибраною сумішшю.

Насадка для виготовлення печива

Під'єднайте насадку для виготовлення печива до м'ясорубки, перед під'єднанням до пристрою. Вставте шнек у корпус м'ясорубки та встановіть на нього насадку для виготовлення печива (19). Накрутіть гайку на різьблення м'ясорубки і міцно закрутіть її. Під'єднайте зібрану м'ясорубку з насадкою для виготовлення печива до пристрою так само, як м'ясорубку та вставте ємність для заповнення.

Виготовлення печива

Вставте формувальну пластину у насадку для виготовлення печива і посуňte її, щоб вибрати бажану форму печива (20). Вкладіть тісто для виготовлення печива в ємність для заповнення.

Використовуючи регулятор виберіть бажану швидкість для виготовлення печива та запустіть пристрій; для виготовлення печива ми рекомендуємо регулятор швидкості встановити на рівень від 4 до 5.

Відбирайте печиво, що надходить із насадки та відкладайте його на підготовлений піднос (21).

Барабанна тертка

Зберіть тертку, перед під'єднанням до пристрою. Вставте обране лезо з нержавіючої сталі в корпус тертки для грубого натирання, дрібного натирання чи нарізки, або лезо з шипами для приготування панірувальних сухарів та переконайтеся, що воно міцно прикріплено до виступів всередині тертки (22). Помістіть фіксувальне кільце на тертку так, щоб виступ співпав з позначкою розблокування  поверненням до позначки блокування  зафіксуйте фіксувальне кільце (23). Під'єднайте зібрану барабанну тертку до пристрою так само, як м'ясорубку.

Натирання та нарізання продуктів

Барабанне лезо з великими отворами та барабанне лезо з малими отворами призначені для грубого і дрібного натирання овочів, фруктів, горіхів, шоколаду, сиру, лезо з шипами призначено для приготування панірувальних сухарів. Лезо для нарізки використовується для рівномірного нарізання фруктів та овочів.

Під тертку помістіть ємність для збору натертих продуктів (24). Використовуючи регулятор, виберіть швидкість, необхідну для натирання або нарізки та запустіть пристрій, для натирання та нарізки ми рекомендуємо регулятор швидкості встановити на рівень 3 або 4. Максимально дозволений час безперервного натирання 6 хвилин.

Завжди використовуйте штовхальник, щоб наповнити тертку, ніколи не проштовхуйте продукти пальцями або іншим несанкціонованим інвентарем (25).

Блендер

Зніміть кришку з роз'єму для блендера (26). Помістіть ємність блендера у роз'єм так, щоб лінія внизу блендера відповідала позначці розблокування . Поверніть ємність так, щоб стрілка співпала з позначкою блокування , і під'єднайте ємність блендера до корпусу пристрою (27).

Зніміть кришку, налийте щонайменше 200 мл рідини в ємність блендера та помістіть до відмітки 1250 мл інгредієнти, нарізані до розміру не більше ніж 2×2 см (28).

Увага: Ніколи не змішуйте в ємності без рідини, мінімальна кількість рідини 200 мл.

Закрийте ємність кришкою. Використовуючи регулятор виберіть бажану швидкість змішування та запустіть блендер; для змішування в блендері ми рекомендуємо регулятор швидкості встановити на рівень 6. Максимально дозволений час безперервного змішування в блендері 2 хвилини. Щоб закінчити змішування, встановіть регулятор у положення **OFF**.

Запобіжник

Роз'єм для блендера оснащений запобіжником, який активується зняттям кришки блендера. Якщо ємність блендера не під'єднано до роз'єму для блендера коли знята кришка роз'єму, пристрій неможливо буде запустити. Під час збивання, змішування, замішування, виготовлення ковбас, м'ясних рулетів та печива та під час натирання не знімайте кришку роз'єму для блендера – пристрій зупиниться. У цьому випадку надіньте кришку роз'єму та використайте регулятор швидкості для перезапуску пристрою.

Імпульсний режим з поступовим додаванням інгредієнтів

Для виготовлення напоїв або страв із більшою часткою твердих інгредієнтів, таких як коренеплоди, гарбуз, горіхи, йогурт, морозиво тощо, використовуйте імпульсний режим з поступовим додаванням інгредієнтів. Змішавши рідину з меншою кількістю інгредієнтів за допомогою імпульсного режиму, зніміть ковпачок з отвору для заповнення з кришки

ємності, повернувши його проти годинникової стрілки, отвір використайте для додавання наступної меншої частини підготовлених інгредієнтів **(29)**. Встановіть ковпачок назад і продовжуйте використання імпульсного режиму з поступовим додаванням інгредієнтів.

Увага: Не використовуйте блендер для подрібнення льоду та м'яса. Не кладіть рідини та інгредієнти в ємність для змішування, які мають температуру вищу ніж 50 °C. Не використовуйте скляну ємність блендера в мікрохвильовій печі. Якщо змішані фрукти або овочі занадто тверді або їх порції занадто великі, блендер зупиниться. Встановіть регулятор швидкості в положення **OFF** і вишіть занадто тверді або великі шматки з ємності блендера, видаліть їх або розріжте на менші частини, покладіть назад і продовжуйте змішування.

Швидке очищення ємності для змішування

Для швидкого очищення скляної ємності та ножів блендера від залишків м'якоті тощо, заповніть ємність до максимальної позначки у 1250 мл чистою водою, надіньте кришку з ковпачком і кілька разів натисніть і відпустіть перемикач імпульсного режиму.

Очищення

Корпус пристрою

Корпус пристрою протріть вологою ганчіркою і висушіть, не мийте під проточною водою чи в посудомийній машині.

Аксесуари

Промийте аксесуари пристрою під проточною водою з миючим засобом і висушіть їх. Всі аксесуари, крім металевої м'ясорубки підходять для посудомийної машини.

Зберігання

Для економії місця зберігайте пристрій із встановленою мискою з нержавіючої сталі. Зберігайте насадки для виготовлення ковбас та фаршированих м'ясних рулетів та невикористаний диск для подрібнення для м'ясорубки в місці для зберігання штовхальнику для м'ясорубки.

Технічне обслуговування

У разі несправності не ремонтуйте виріб самостійно, зверніться у центр продажу або сервісний центр TESCOMA, контакти на сайті www.tescoma.ua.

Гарантія

Цей товар постачається з 3-річною гарантією.

tescoma®



www.tescoma.com

designed by **tescoma®** design protected

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, Ogeca, TOB, T.D.I.T.; 2/1 B. Cryca / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.

HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District



AC 220–240 V 50–60 Hz 1500 W