

**tescoma®**

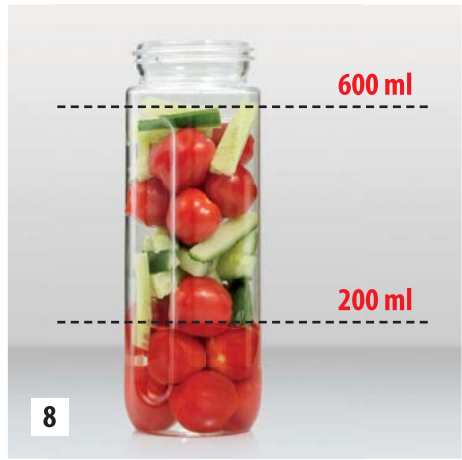
*President*



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







# **en** Instructions for use

## **Safety instructions**

Read the whole Instructions for use carefully before first use.

### **Important notice: INTENDED FOR DOMESTIC USE ONLY.**

This appliance may not be used by children. Keep the appliance and its power cord outside the reach of children.

Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge may use this appliance only under supervision or after they have been instructed in the safe use of the appliance and understand the related risks.

Always disconnect the appliance from power before cleaning, when left unattended and before assembly, disassembly and cleaning.

The mixer must be switched off before removing the container from the base. Switch off the appliance and disconnect it from power before replacing accessories or handling moving parts.

For safety reasons, a damaged power cord must be replaced by an authorised service centre.

Your mains voltage must correspond to the voltage indicated on the marking plate on the bottom of the base. Connect the mixer only to alternating current (AC ~). The mixer must always be switched off when being plugged into the power cord.

The mixing blades are very sharp – be very careful when handling and using the mixer. Do not put your hands into the glass container when the lid is open – risk of injury from the blades.

The appliance is functional only when the glass container is properly set on the base. Check before switching the appliance on that the container with the lid on is properly assembled and set on the base.

Do not use the appliance if the glass container or plastic bottle is empty.

Leave hot liquids to cool down before pouring them into the glass container or plastic bottle.

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

## **2-year warranty**

A 2-year warranty period applies to this product from the date of purchase. The warranty never covers defects: due to improper use incompatible with the Instructions for use, resulting from an impact, fall or mishandling, due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

## Technical parameters

**Content MIN/MAX:** 200/600 ml

**Voltage:** 230 V

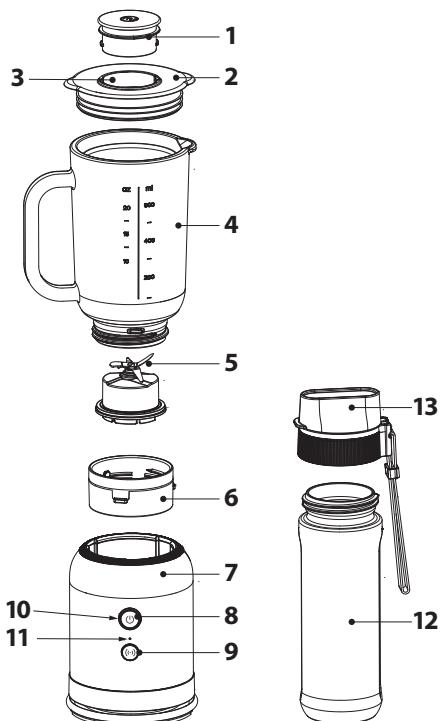
**Power input:** 350 W

**Power cord length:** 110 cm

**Plug type:** Embedded

## Legend

- 1 Lid closure
- 2 Lid
- 3 Opening for liquids
- 4 Glass container with scale
- 5 Mixing blades
- 6 Connecting piece
- 7 Base with cord and plug
- 8 Mixing button
- 9 Pulse switch
- 10 Mixing indicator light
- 11 Power indicator light
- 12 Travel bottle
- 13 Travel bottle closure



## Before first use

Unwrap all parts of the mixer, disassemble, wash and dry (see section Cleaning).

## Connecting to the grid

Place the base onto a flat surface and connect the cord with plug to the 230 V mains.

## Application (see the centre spread)

Smoothies, i.e. fruit and vegetable cocktails, milk cocktails and fruit baby food can be prepared in the glass container of mixer PRESIDENT or directly in the travel bottle.

## Mixing in the glass container

Set the glass container with the connecting piece and mixing blades into the base and tighten by slightly rotating the glass container (1). The power indicator light will go on (2); the mixer is ready for use.

Pour at least 200 ml liquids into the glass container and add cut ingredients up to the 600 ml mark (3). **Before putting fruit and vegetables into the mixer, peel and cut them into approx. 2 cm pieces, tough root vegetables etc. into approx. 1 cm pieces.**

**Never mix food in the mixer without adding liquids (at least 200 ml liquids to 600 ml content). Do not use the appliance for preparing crushed ice, chopping meat, etc. Do not put ingredients heated to more than 50 °C into the glass container; do not use the container in the microwave oven.**

Set the lid onto the glass container. Press the mixing button; the indicator light will go on and the content of the container will begin to be mixed (4). Hold the mixer with your hand near the top of the container during the entire mixing process (5).

Thirty to forty seconds are usually enough for mixing ingredients in the glass container. Press the mixing button again for ending the mixing process; the indicator light will go off and the mixer will stop.

Remove the glass container from the base, remove the lid and pour the drink.

### **IMPORTANT NOTICE**

**Do not leave the mixer to operate for more than 60 seconds at a time!** The appliance will overheat and will switch off for safety reasons when repeatedly mixing for more than 60 seconds at a time. If this happens, disconnect the mixer from power, **do not use it for 30 minutes**, connect again and continue mixing.

### **Pulse function**

To prepare drinks or children's food with a high content of solid or creamy ingredients (e.g. root vegetables, pumpkins, nuts, yogurt, ice cream, etc.), use the pulse function while gradually adding ingredients.

Pour at least 100 ml liquid into the glass container (lowest mark), insert cut ingredients up to the 300 ml mark (6) and put on the lid with closure. Repeatedly briefly hold and release the pulse switch until the content is mixed.

### **Adding liquids and ingredients in the pulse mode**

Remove the transparent closure from the lid by slightly rotating it and add liquids and cut ingredients into the glass container through the opening (7).

### **Mixing in the travel bottle**

Fruit and vegetable cocktails (smoothies) can be prepared directly in the bottle.

Unscrew the closure from the travel bottle, pour 200 ml liquid into the bottle and add cut ingredients up to the 600 ml mark (8).

Unscrew the connecting piece with mixing blades from the glass container and screw them onto the travel bottle so that the mixing blades are inside the bottle (9). Set the bottle into the base and tighten by rotating the bottle (10). Proceed in the same way as when mixing in the glass container; use the pulse function when needed.

The travel bottle can be kept in the refrigerator. Do not fill the travel bottle with liquids and ingredients heated to more than 50 °C; do not use it in the microwave oven.

## Cleaning

Disconnect the mixer from power before cleaning.

Remove the glass container from the base, remove the lid with closure and unscrew the connecting piece with blades. The glass mixing container with lid and closure is dishwasher safe.

Press on the mixing blades from the bottom (11) and remove them from the connecting piece (12). Wash both parts under running water; do not wash in dishwasher.

Assemble both parts again in reverse order after they have dried. Be very careful when handling the connecting piece and the mixing blades; the blades are sharp.

Clean the travel bottle and the closure under running water and dry; do not wash in dishwasher.

When needed, wipe the mixer base with a moistened dishcloth and leave to dry. Do not wash under running water or in dishwasher.

## Useful hint

To quickly clean the glass bottle and the blades from pulp residues etc., place the bottle into the mixer, fill it with water up to the 600 ml mark, put the lid on and repeatedly press the pulse switch.

## Smoothie preparation

Peel and cut fruit and vegetables intended for fruit and vegetable cocktails (smoothies), adding at least 200 ml liquids (water, fruit juice, milk, etc.) to 600 ml content.

**Suitable kinds of fruit:** Bananas, apples, pears, apricots, peaches, mangoes, lemons, grapefruits, kiwis, oranges, tangerines, melons, forest berries, all kinds of seasonal fruit, etc.

**Suitable kinds of vegetables:** Carrots, celery stalk, parsley, beetroot, radishes, various kinds of salads and herbs, e.g. napa cabbage, spinach, cabbage, rocket, lamb's lettuce, endive, garden cress, nettle, dandelion, ribwort, wild garlic, etc.

To enhance nutritional value and taste, you can add whole nuts, soaked sesame, linseed, chia, sunflower, pumpkin or hemp seeds, soaked dried fruits or aromatic spices such as cinnamon, goji berries, etc.

# Recipes

## Fruit and vegetable smoothies

### Smoothie with forest fruit

50 g mixture of raspberries, blackberries and cherries, 50 g blueberries, 1 peeled and cut kiwi, 200 ml water

### **Banana smoothie with blueberries**

2 peeled bananas, 100 g blueberries, 1 tsp honey, 200 ml milk

### **Mango smoothie**

300 g peeled and cut mango, 200 ml refrigerated milk, 100 g white yogurt, drop of vanilla extract, pinch of salt

### **Tomato smoothie with carrot**

250 g cut tomatoes, 200 ml apple juice, 50 g cut carrots, 50 g cleaned and cut celery stalk, hot sauce to taste

### **Apple smoothie with cucumber**

200 g peeled and cut apples, 250 ml apple juice, 100 g peeled and cut cucumber, nutmeg and cinnamon to taste

### **Banana smoothie with beetroot**

110 g peeled and cut beetroot, 1 banana (approx. 120 g), chunk of fresh grated ginger, 50 g white yogurt, 200 ml apple juice, soaked chia seeds

## **Milk cocktails**

### **Strawberry cocktail**

100 g hulled strawberries, 1 banana, 250 ml soymilk, 20 g oatmeal, 2 tbsp honey

### **Banana cocktail**

2 peeled bananas, 100 g vanilla ice cream, 300 ml milk

### **Chocolate cocktail**

250 g chocolate ice cream, 7 g Caro instant powder, 250 ml milk, 1 tsp honey

### **Peach cocktail**

300 g peeled and cut peaches, 100 g vanilla ice cream, 150 ml milk

## **Fruit baby food**

### **Apple purée**

2 large peeled and cut apples, honey to taste, 200 ml water

### **Apricot baby purée**

200 g cut apricots, 150 g peeled and cut apples, 180 ml apple juice, 3 tsp honey

### **Notice**

Smoothie mixer PRESIDENT comes with specially sharpened mixing blades made of high-grade stainless steel. Intense or incorrect use (ice, meat, etc.) naturally causes the blades to become dull, which cannot be claimed. For spare mixing blades, contact your retailer or a TESCOMA service centre; for contact details go to [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).



# **Návod k použití**

## **Bezpečnostní pokyny**

Před prvním použitím si pozorně přečtěte celý Návod k použití.

## **Důležité upozornění: URČENO POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.**

Tento přístroj nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.

Osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smějí tento přístroj používat pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik.

Vždy odpojte přístroj od zdroje napájení, pokud je ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.

Před sejmutím nádoby ze základny je nutné mixér vypnout. Před výměnou příslušenství nebo manipulací s pohyblivými součástmi přístroj vypněte a odpojte jej od zdroje napájení.

Pokud je napájecí kabel poškozený, je z bezpečnostních důvodů nezbytné, aby výměnu provedl autorizovaný servis.

Vaše síťové napětí musí odpovídat napětí uvedenému na typovém štítku umístěném na dně základny. Mixér připojte pouze ke střídavému proudu (AC ~). Při zapojení do zásuvky musí být mixér vždy vypnutý.

Mixovací nože jsou velmi ostré, při manipulaci i používání mixéru dbejte zvýšené opatrnosti. Nesahejte rukama do skleněné nádoby, pokud je víko otevřené, hrozí nebezpečí úrazu noži.

Přístroj je funkční pouze v případě, že je skleněná nádoba správně osazena na základně. Před zapnutím zkontrolujte, zda je nádoba s nasazeným víkem správně sestavena a osazena na základně.

Přístroj nepoužívejte, pokud ve skleněné nádobě nebo plastové láhvi není žádný obsah.

Horké tekutiny nechejte před nalitím do skleněné nádoby nebo plastové láhve vychladnout.

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

## **2 roky záruka**

Na tento výrobek je poskytována záruka 2 roky, počínaje dnem prodeje. Záruka se nevztahuje na tyto případy: výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití, závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací, na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

## Technické parametry

**Plnění MIN/MAX:** 200/600 ml

**Napájení:** 230 V

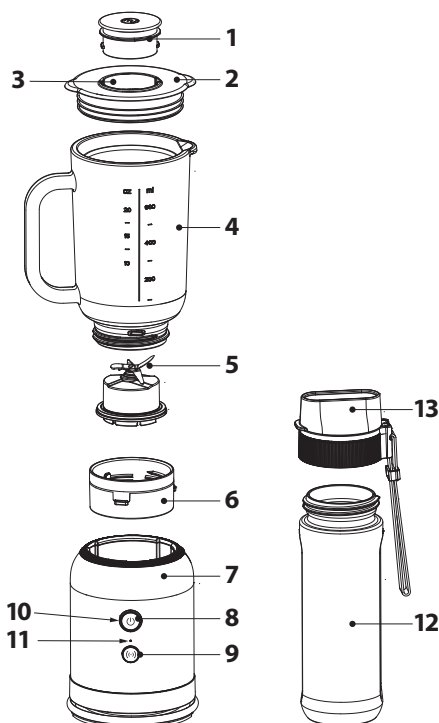
**Příkon:** 350 W

**Délka přívodního kabelu:** 110 cm

**Typ zástrčky:** Zalitá

## Popis

- 1 Uzávěr víčka
- 2 Víčko
- 3 Otvor pro dolévání tekutin
- 4 Skleněná nádoba s odměrkou
- 5 Mixovací nože
- 6 Spojovací díl
- 7 Základna s kabelem a zástrčkou
- 8 Tlačítko mixování
- 9 Pulzní spínač
- 10 Kontrolka mixování
- 11 Kontrolka napájení
- 12 Cestovní láhev
- 13 Uzávěr cestovní láhve



## Před prvním použitím

Všechny části mixéru vybalte, rozložte, umyjte a osušte (viz Čištění).

## Připojení do sítě

Základnu umístěte na rovnou plochu a kabel se zástrčkou zapojte do sítě 230 V.

## Použití (viz vložená stránka uprostřed brožury)

Smoothies, tedy ovocné a zeleninové koktejly, mléčné koktejly a dětské ovocné pokrmy lze v mixéru PRESIDENT připravovat ve skleněné nádobě nebo přímo v cestovní láhvi.

## Mixování ve skleněné nádobě

Skleněnou nádobu se spojovacím dílem a mixovacími noži vložte do základny a pootočením ji upevněte (1). Rozsvítí se kontrolka napájení (2), mixér je připravený k použití.

Do skleněné nádoby nalijte min. 200 ml tekutin a doplňte po rysku 600 ml naporcovanými surovinami (3). **Ovoce a zeleninu dávejte do mixéru oloupané a naporcované na kousky o velikosti cca 2 cm, tvrdší kořenovou zeleninu apod. cca 1 cm.**

**V mixéru nikdy nemixujte potraviny bez přidaných tekutin (min. 200 ml tekutin na 600 ml náplně). Přístroj nepoužívejte k přípravě drčeného ledu, sekání masa apod. Do skleněné nádoby nedávejte ingredience o teplotě vyšší než 50 °C, nepoužívejte ji v mikrovlnné troubě.**

Skleněnou nádobu uzavřete víčkem. Stiskněte tlačítko mixování, rozsvítí se kontrolka a obsah nádoby se začne mixovat (4). Mixér přidržujte rukou v horní části nádoby po celou dobu mixování (5).

K rozmixování surovin ve skleněné nádobě obvykle postačí 30 až 40 vteřin. Pro ukončení znovu stiskněte tlačítko mixování, kontrolka zhasne a mixér se zastaví.

Skleněnou nádobu vyjměte ze základny, sejměte víčko a nápoj nalijte.

## **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ**

**Mixér nenechávejte nepřetržitě mixovat déle než 60 vteřin!** Při opakovaném mixování delším než 60 vteřin se přístroj vlivem přehřátí z bezpečnostních důvodů vypne. V takovém případě mixér odpojte ze sítě, **30 minut jej nepoužívejte**, poté zapojte a pokračujte v mixování.

## **Pulzní mixování**

K přípravě nápojů nebo dětských pokrmů s vyšším podílem pevných nebo krémovitých částí (např. kořenová zelenina, dýně, ořechy, jogurt, zmrzlina apod.) použijte funkci pulzního mixování s postupným doplňováním surovin.

Do skleněné nádoby vlijte min. 100 ml tekutiny (spodní ryska), vložte naporcované suroviny po rysku 300 ml (6) a nasadte víčko s uzávěrem. Spínač pulzního mixování opakovaně krátce přidržujte a uvolňujte, dokud směs nebude rozmixovaná.

## **Doplňování tekutin a ingrediencí během pulzního mixování**

Transparentní uzávěr sejměte z víčka pootočením a otvorem doplňte do skleněné nádoby tekutiny a naporcované suroviny (7).

## **Mixování v cestovní láhvi**

Ovocné a zeleninové koktejly (smoothies) lze připravovat přímo v cestovní láhvi.

Z cestovní láhve odšroubujte uzávěr, do láhve nalijte min. 200 ml tekutiny a doplňte naporcované suroviny po rysku 600 ml (8).

Spojovací díl s mixovacími noži odšroubujte ze skleněné nádoby a našroubujte na cestovní láhev tak, aby byly mixovací nože uvnitř láhve (9). Láhev vložte do základny a pootočením ji upevněte (10). Dále postupujte stejně jako při mixování ve skleněné nádobě, v případě potřeby použijte pulzní mixování.

Cestovní láhev je vhodná do ledničky. Do cestovní láhve nekládejte tekutiny a suroviny o teplotě vyšší než 50 °C, nepoužívejte ji v mikrovlnné troubě.

Náhradní Smoothie láhev PRESIDENT 0,6 l (art. 909032) žádejte u svého prodejce nebo na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

## Čištění

Před čištěním odpojte mixér ze zásuvky.

Skleněnou nádobu sejměte ze základny, sejměte víčko s uzávěrem a odšroubujte spojovací díl s noži. Skleněná mixovací nádoba s víčkem a uzávěrem je vhodná do myčky.

Na mixovací nože zatlačte zespodu (11) a vyjměte je ze spojovacího dílu (12). Obě části umyjte pod tekoucí vodou, nemyjte v myčce.

Po oschnutí složte oba díly opačným postupem zpět. Při manipulaci se spojovacím dílem a mixovacími noži dbejte zvýšené opatrnosti, nože jsou ostré.

Cestovní láhev a uzávěr čistěte pod tekoucí vodou a osušte, nemyjte v myčce.

Základnu mixéru otřete v případě potřeby vlhkou utěrkou a nechte oschnout. Nemyjte pod tekoucí vodou ani v myčce.

## Dobry tip

Pro rychlé vyčištění skleněné láhve a nožů od zbytků dužiny apod. vložte láhev do mixéru, naplňte ji po rysku 600 ml vodou, uzavřete víčkem a opakovaně stiskněte pulzní spínač.

## Příprava smoothie

Ovocné a zeleninové koktejly (smoothies) připravujte z oloupaného a naporcovaného ovoce a zeleniny, s přidáním min. 200 ml tekutin (vody, ovocné šťávy, mléka apod.) na 600 ml náplně.

**Vhodné druhy ovoce:** Banány, jablka, hrušky, meruňky, broskve, manga, citrony, grepy, kiwi, pomeranče, mandarinky, melouny, lesní plody, veškeré sezónní ovoce apod.

**Vhodné druhy zeleniny:** Mrkev, řapíkatý celer, petržel, červená řepa, ředkve, různé druhy salátů a bylinek, např. pekingské zelí, špenát, kapusta, rukola, polníček, čekanka, řeřicha, kopřiva, pampeliška, jitrocel, medvědí česnek apod.

Pro zvýšení nutriční hodnoty a chuti můžete do mixéru přidat celé ořechy, namočená sezamová, lněná, chia, slunečnicová, dýňová nebo konopná semínka, namočené sušené ovoce nebo aromatické koření, např. skořici, plody goji apod.

# Recepty

## Ovocné a zeleninové smoothies

### Smoothie s lesním ovocem

50 g směsi malin, ostružin a třešní, 50 g borůvek, 1 ks oloupané a pokrájené kiwi, 200 ml vody

### Banánové smoothie s borůvkami

2 oloupané banány, 100 g borůvek, lžička medu, 200 ml mléka

### **Mangové smoothie**

300 g oloupaného a pokrájeného manga, 200 ml chlazeného mléka, 100 g bílého jogurtu, kapka vanilkového extraktu, špetka soli

### **Rajčatové smoothie s mrkví**

250 g pokrájených rajčat, 200 ml jablečné šťávy, 50 g nakrájené mrkve, 50 g očištěného a nakrájeného řapíkatého celeru, pálivá omáčka dle chuti

### **Jablečné smoothie s okurkou**

200 g oloupaných a pokrájených jablek, 250 ml jablečné šťávy, 100 g oloupané a nakrájené okurky, muškátový oříšek a skořice dle chuti

### **Banánové smoothie s červenou řepou**

110 g oloupané a pokrájené červené řepy, 1 banán (cca 120 g), kousek čerstvého strouhaného zázvoru, 50 g bílého jogurtu, 200 ml jablečné šťávy, předem namočená chia semínka

## **Mléčné koktejly**

### **Jahodový koktejl**

100 g jahod bez stopek, 1 banán, 250 ml sójového mléka, 20 g ovesných vloček, 2 lžice medu

### **Banánový koktejl**

2 oloupané banány, 100 g vanilkové zmrzliny, 300 ml mléka

### **Čokoládový koktejl**

250 g čokoládové zmrzliny, 7 g rozpustného nápoje Caro, 250 ml mléka, lžička medu

### **Broskvový koktejl**

300 g oloupaných a pokrájených broskví, 100 g vanilkové zmrzliny, 150 ml mléka

## **Dětské ovocné pokrmy**

### **Jablečné pyré**

2 velká oloupaná a pokrájená jablka, med dle chuti, 200 ml vody

### **Meruňková přesnídávka**

200 g pokrájených meruněk, 150 g oloupaných a pokrájených jablek, 180 ml jablečné šťávy, 3 lžičky medu

### **Upozornění**

Smoothie mixér PRESIDENT je opatřen speciálně broušenými mixovacími noži z prvotřídní nerezavějící oceli. Ztupení nožů intenzivním nebo nesprávným používáním (led, maso apod.) je přirozeným jevem a nemůže být předmětem reklamace. Náhradní mixovací nože žádejte u svého prodejce nebo v servisním středisku TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

# **it** Istruzioni per l'uso

## **Istruzioni di sicurezza**

Leggere attentamente le Istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo.

### **Avviso importante: SOLO PER USO DOMESTICO.**

Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

Persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non adeguatamente informate sul funzionamento dell'apparecchio, possono utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto o dopo avere ricevuto un'adeguata formazione, e dopo averne accertato la comprensione dei rischi che tale utilizzo comporta.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di pulirlo, quando lo si lascia incustodito e prima di effettuare le operazioni di assemblaggio, smontaggio e pulizia.

Prima di rimuovere il contenitore dalla base, assicurarsi che il frullatore sia spento. Spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire accessori o di maneggiare parti in movimento.

Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un centro assistenza autorizzato.

La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta di marcatura sul fondo della base. Collegare il mixer solo a corrente alternata (AC ~). Prima di collegarlo all'alimentazione, assicurarsi che il frullatore sia spento.

Le lame del frullatore sono molto affilate – prestare la massima attenzione nel maneggiarle e quando si usa il frullatore. Non inserire le mani nel boccale in vetro quando il coperchio è aperto – rischio di infortunio in caso di contatto con le lame.

L'apparecchio può essere messo in funzione solo quando il boccale è correttamente posizionato sulla base. Prima di mettere in funzione il frullatore, assicurarsi che il boccale e il coperchio siano assemblati e posizionati correttamente sulla base.

Non utilizzare l'apparecchio se il boccale in vetro o la bottiglia in plastica sono vuoti.

Prima di versare nel boccale o nella bottiglia liquidi caldi, lasciarli raffreddare.

L'apparecchio risponde agli standard di sicurezza applicabili. Il cavo di alimentazione può essere riparato o sostituito solo da centri assistenza autorizzati; per i recapiti consultare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it). Le riparazioni non autorizzate o eseguite in modo non corretto non possono essere contestate.

## **Garanzia 2 anni**

Una garanzia della durata di 2 anni si applica a questo prodotto a partire dalla data di acquisto. La garanzia non copre mai i difetti: dovuti ad un utilizzo improprio o incompatibile con le Istruzioni per l'uso, conseguenti a un impatto, caduta o maltrattamento del prodotto, provocati da riparazioni non autorizzate o modifiche apportate al prodotto.

## Parametri tecnici

**Contenuto MIN/MAX:** 200/600 ml

**Voltaggio:** 230 V

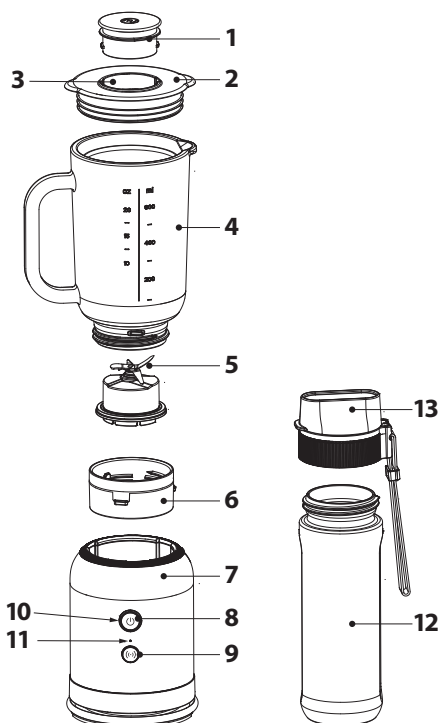
**Ingresso alimentazione:** 350 W

**Lunghezza del cavo di alimentazione:** 110 cm

**Tipo di spina:** Incorporato

## Legenda

- 1 Chiusura del coperchio
- 2 Coperchio
- 3 Apertura per versare i liquidi
- 4 Boccale in vetro con scala graduata
- 5 Lame
- 6 Connettore
- 7 Base con cavo e spina
- 8 Pulsante di accensione
- 9 Funzione pulse
- 10 Spia del frullatore
- 11 Spia dell'alimentazione
- 12 Bottiglia da viaggio
- 13 Chiusura della bottiglia da viaggio



## Prima del primo utilizzo

Scartare tutti i componenti del frullatore, smontarli, lavarli ed asciugarli (si veda il paragrafo sulla Pulizia).

## Collegamento all'alimentazione

Posizionare la base su una superficie piana e collegare il cavo di alimentazione ad una presa da 230 V.

## Utilizzo (vedere le pagine centrali illustrate)

Gli smoothies, ovvero frullati a base di frutta e verdura, le bevande a base di latte e gli omogeneizzati di frutta possono essere preparati nel boccale in vetro del Frullatore PRESIDENT o direttamente nella bottiglia da viaggio.

## Frullare nel boccale in vetro

Posizionare il boccale in vetro con il connettore e le lame sulla base e fissare ruotando leggermente il boccale (1). La spia di alimentazione si accende (2); il frullatore è pronto all'uso.

Versare almeno 200 ml di liquido all'interno del boccale in vetro e aggiungere gli ingredienti tagliati, fino al segno 600 ml (3). **Prima di inserire frutta o verdura nel frullatore, sbucciare e tagliare a pezzetti da circa 2 cm; gli ortaggi più duri vanno tagliati in pezzi più piccoli, da circa 1 cm.**

**Non frullare mai gli ingredienti senza aggiungere un liquido (almeno 200 ml di liquido per un contenuto di 600 ml). Non utilizzare l'apparecchio per tritare ghiaccio, carne, ecc. Non inserire nel boccale ingredienti con temperatura superiore a 50 °C; non mettere il boccale nel forno a microonde.**

Posizionare il coperchio sul boccale in vetro. Premere il pulsante di accensione; la spia si accenderà e il contenuto del boccale inizierà ad essere frullato (4). Tenere saldo il frullatore per la parte superiore del boccale durante l'intero processo di miscelazione (5).

Trenta, quaranta secondi sono di solito sufficienti per frullare gli ingredienti nel boccale in vetro. Premere nuovamente il pulsante di accensione per terminare il processo di miscelazione; la spia si spegnerà e il frullatore si fermerà.

Rimuovere il boccale in vetro dalla base, aprire il coperchio e versare la bevanda.

### **AVVISO IMPORTANTE**

**Non lasciare il frullatore in funzione per più di 60 secondi consecutivi!** In caso di funzionamento prolungato per più di 60 secondi consecutivi, l'apparecchio si surriscalderà e si spegnerà di conseguenza per motivi di sicurezza. In tal caso, scollegare il frullatore dalla rete elettrica, **non usarlo per 30 minuti**, ricollegarlo e continuare a frullare.

### **Funzione Pulse**

Per preparare bevande o alimenti per bambini contenenti ingredienti solidi o cremosi (ad es. tuberi, zucca, noci, yogurt, gelato, ecc.), è possibile utilizzare la funzione pulse aggiungendo gradualmente gli ingredienti.

Versare almeno 100 ml di liquido nel boccale in vetro (fino al segno più basso), inserire gli ingredienti tagliati fino al segno 300 ml (6) e applicare il coperchio. Premere e rilasciare più volte, brevemente, il bottone pulse, fino a quando il contenuto non sarà frullato.

### **Aggiungere liquidi e ingredienti solidi in modalità pulse**

Rimuovere la chiusura trasparente dal coperchio ruotandolo leggermente e aggiungere nel boccale in vetro, attraverso l'apertura, gli ingredienti liquidi e quelli solidi tagliati a pezzetti (7).

### **Frullare nella bottiglia da viaggio**

Gli smoothies di frutta e verdura possono anche essere preparati direttamente nella bottiglia.

Svitare la chiusura della bottiglia da viaggio, versare 200 ml di liquido nella bottiglia e aggiungere gli ingredienti solidi tagliati a pezzetti, fino al segno 600 ml (8).

Svitare il raccordo e le lame dal boccale in vetro e avvitarli alla bottiglia in modo che le lame si trovino al suo interno (9). Posizionare la bottiglia sulla base e fissare ruotando la bottiglia (10). Procedere come quando si frulla nel boccale in vetro; se necessario utilizzare la funzione pulse.

La bottiglia da viaggio può essere conservata in frigorifero. Non riempire la bottiglia da viaggio con ingredienti con temperatura superiore a 50 °C; non utilizzare in forno a microonde.

Per la Bottiglia per smoothie PRESIDENT 0,6 l (art. 909032), rivolgersi al proprio rivenditore o visitare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).



## **Pulizia**

Scollegare il frullatore dall'alimentazione prima di pulirlo.

Rimuovere il boccale in vetro dalla base, rimuovere il coperchio e svitare il raccordo con le lame. Il boccale in vetro con coperchio e chiusura è lavabile in lavastoviglie.

Premere le lame dal basso (11) e rimuoverle dal connettore (12). Lavare entrambe le parti sotto acqua corrente; non lavare in lavastoviglie.

Riassemblare entrambe le parti in ordine inverso una volta asciutte. Prestare la massima attenzione nel maneggiare il connettore e le lame; le lame sono molto affilate.

Lavare la bottiglia da viaggio e la chiusura sotto acqua corrente ed asciugare; non lavare in lavastoviglie.

Se necessario, pulire la base del frullatore con un panno umido e lasciare asciugare. Non lavare sotto acqua corrente né in lavastoviglie.

## **Consiglio utile**

Per pulire velocemente la bottiglia e le lame da eventuali residui di polpa ecc., posizionare la bottiglia sul frullatore, riempirla d'acqua fino al segno di 600 ml, mettere il coperchio e premere ripetutamente l'interruttore a pulse.

## **Preparazione degli smoothies**

Sbucciare e tagliare a pezzetti la frutta e la verdura desiderata per preparare la bevanda, aggiungendo almeno 200 di ml liquidi, (acqua, succo di frutta, latte, ecc.) al contenuto di 600 ml.

**Tipi di frutta consigliati:** Banane, mele, pere, albicocche, pesche, mango, limoni, pompelmi, kiwi, arance, mandarini, meloni, frutti di bosco, tutti i tipi di frutta di stagione, ecc.

**Tipi di verdura consigliati:** Carote, gambi di sedano, prezzemolo, barbabietole, ravanelli, vari tipi di insalate ed erbe aromatiche, per es. cavolo cinese, spinaci, cavolo, rucola, valeriana, indivia, crescione, ortica, tarassaco, piantaggine, aglio selvatico, ecc.

Per esaltare il gusto e massimizzare le proprietà nutritive, è possibile aggiungere frutta secca intera, semi di sesamo, semi di lino, chia, girasole, zucca o canapa, frutta essiccata ed ammollata o spezie come cannella, bacche di goji, ecc.

# **Ricette**

## **Smoothies di frutta e verdura**

### **Smoothie ai frutti di bosco**

50 g di misto di lamponi, more e ciliegie, 50 g di mirtilli, 1 kiwi sbucciato e tagliato a pezzetti, 200 ml d'acqua

### **Smoothie di banana e mirtilli**

2 banane sbucciate, 100 g di mirtilli, 1 cucchiaino di miele, 200 ml di latte

### **Smoothie al mango**

300 g di mango sbucciato e tagliato a pezzetti, 200 ml di latte freddo di frigo, 100 g di yogurt bianco, una goccia di estratto di vaniglia, un pizzico di sale

### **Smoothie al pomodoro e carota**

250 g di pomodori tagliati a pezzetti, 200 ml di succo di mela, 50 g di carote a rondelle, 50 g di gambi di sedano puliti e tagliati a tocchetti, salsa piccante a piacere

### **Smoothie di mela e cetriolo**

200 g di mele sbucciate e tagliate a pezzetti, 250 ml di succo di mele, 100 g di cetriolo sbucciato e tagliato a pezzetti, noce moscata e cannella q.b.

### **Smoothie alla banana e barbabietola**

110 g di barbabietola sbucciata e tagliata a pezzetti, 1 banana (circa 120 g), 1 pezzettino di zenzero fresco grattugiato, 50 g di yogurt bianco, 200 ml di succo di mela, semi di chia ammollati

## **Bevande a base di latte**

### **Frappé alla fragola**

100 g di fragole private del picciolo, 1 banana, 250 ml di latte di soia, 20 g di fiocchi d'avena, 2 cucchiaini di miele

### **Frappé alla banana**

2 banane sbucciate, 100 g di gelato alla vaniglia, 300 ml di latte

### **Frappé al cioccolato**

250 g di gelato al cioccolato, 7 g di caffè solubile, 250 ml di latte, 1 cucchiaino di miele

### **Frappé alla pesca**

300 g di pesche sbucciate e tagliate a pezzetti, 100 g di gelato alla vaniglia, 150 ml di latte

## **Omogeneizzati di frutta**

### **Purea di mela**

2 mele grandi sbucciate e tagliate a pezzetti, miele q.b., 200 ml di acqua

### **Purea di albicocca**

200 g di albicocche tagliate a pezzetti, 150 g di mela sbucciata e tagliata a pezzetti, 180 ml di succo di mela, 3 cucchiaini di miele

### **Avvertenza**

Il frullatore PRESIDENT ha lame particolarmente affilate, prodotte in acciaio inossidabile. Un utilizzo intensivo o non corretto (per esempio per tritare ghiaccio, carne, ecc.) provoca un'inevitabile perdita dell'affilatura delle lame; tale difetto non è contestabile. Per le lame di ricambio, rivolgersi al proprio rivenditore o a un centro assistenza TESCOMA; si veda il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

# Instrucciones de uso

## **Instrucciones de seguridad**

Leer atentamente todas las Instrucciones de uso antes del primer uso.

### **Aviso importante: CONCEBIDO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

Este aparato no puede ser utilizado por niños. Mantener el aparato y el cable de corriente fuera del alcance de los niños.

Personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o sin experiencia y sin conocimiento en su uso, pueden utilizar este aparato solo bajo supervisión o después de haber sido instruidos en uso seguro del aparato y entiendan los riesgos relacionados.

Desconectar siempre el aparato del cable de alimentación antes de su limpieza, cuando no se esté utilizando y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.

La batidora debe desconectarse antes de retirar el recipiente de la base. Apagar el aparato y desconectar de la corriente antes de cambiar accesorios o manipular piezas móviles.

Por razones de seguridad, un cable de corriente dañado debe sustituirse en un centro de servicio autorizado.

Su tensión de red deberá coincidir con la tensión indicada en la placa situada en la parte inferior de la base. Conectar la batidora sólo a corriente alterna (AC ~). Siempre se debe desconectar la batidora cuando se enchufa el cable de corriente.

Las cuchillas de mezcla están muy afiladas, tener mucho cuidado al manejar y utilizar la batidora. No poner las manos en el recipiente de vidrio cuando la tapa está abierta – riesgo de lesiones causadas por las cuchillas.

El aparato es funcional solo cuando el recipiente de vidrio se fija correctamente en la base. Compruebe antes de conectar el aparato que el recipiente con la tapa está correctamente montado y en la base.

No utilizar el aparato si el recipiente de vidrio o la botella de plástico están vacíos.

Dejar enfriar los líquidos calientes antes de verter en el recipiente de vidrio o botella de plástico.

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

## **Garantía de 2 años**

Un periodo de garantía de 2 años de aplicará a este producto desde la fecha de compra. La garantía nunca cubre defectos: debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso, resultado de un impacto, caída o manipulación, debidos a reparaciones no autorizadas o alteraciones en el producto.

## Parámetros técnicos

**Contenido MIN/MAX:** 200/600 ml

**Voltaje:** 230 V

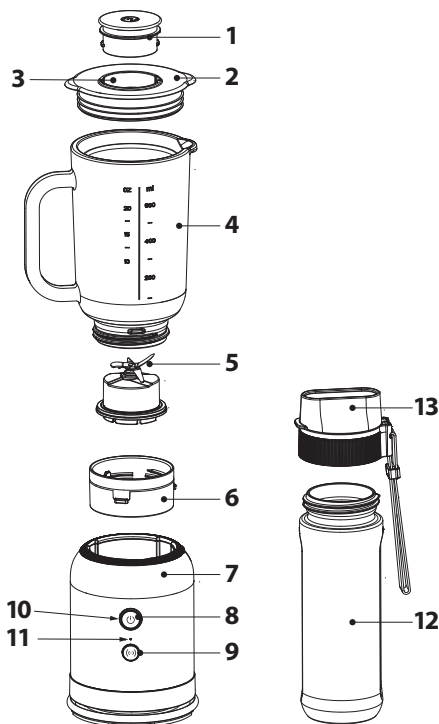
**Potencia de entrada:** 350 W

**Longitud del cable de corriente:** 110 cm

**Tipo del enchufe:** Integrado

## Descripción

- 1 Cierre de la tapa
- 2 Tapa
- 3 Apertura para líquidos
- 4 Recipiente de vidrio con escala
- 5 Cuchillas para batir
- 6 Pieza de conexión
- 7 Base con cable y enchufe
- 8 Botón de mezcla
- 9 Interruptor de pulso
- 10 Luz indicador de mezcla
- 11 Luz indicador de potencia
- 12 Botella de viaje
- 13 Cierre de botella de viaje



## Antes del primer uso

Desenvolver todas las partes de la batidora, desmontar, lavar y secar (ver sección de limpieza).

## Conexión a la red

Colocar la base sobre una superficie plana y conectar el cable con el enchufe a la red eléctrica de 230 V.

## Modo de empleo (ver la explicación central)

Batidos, de frutas y verduras, de leche y papillas de fruta se pueden preparar en el recipiente de vidrio de la batidora PRESIDENT o directamente en la botella de viaje.

## Mezcla en el recipiente de vidrio

Colocar el recipiente de vidrio con la pieza de unión y las cuchillas de mezcla en la base y ajustar girando ligeramente el recipiente de vidrio (1). La luz indicadora de potencia se encenderá (2); la batidora está lista para usar.

Verter al menos 200 ml de líquidos en el recipiente de vidrio y agregar los ingredientes cortados hasta la marca de 600 ml (3). **Antes de poner las frutas y verduras en la batidora, pelarlas y cortarlas en trozos de aprox. 2 cm, tubérculos en trozos de aprox 1 cm.**

**No batir nunca alimentos en la batidora sin adición de líquidos (por lo menos 200 ml de liquido para 600 ml de contenido). No utilizar el aparato para preparar hielo picado, picar carne, etc. No poner ingredientes calentados a más de 50 °C en el recipiente de vidrio; no utilizar el recipiente en el horno de microondas.**

Colocar la tapa sobre el recipiente de vidrio. Presionar el botón de mezcla; el indicador se encenderá y el contenido del recipiente comenzará a batirse (4). Sujete la batidora en la parte superior del envase durante el proceso de mezcla (5).

De treinta a cuarenta segundos normalmente son suficientes para batir los ingredientes en el recipiente de vidrio. Presionar nuevamente el botón de mezcla para acabar con el proceso de mezcla; la luz indicadora se apagará y la batidora se detendrá.

Retirar el recipiente de vidrio de la base, retirar la tapa y verter la bebida.

### **AVISO IMPORTANTE**

**¡No dejar que la batidora funcione durante más de 60 segundos a la vez!** El aparato se recalienta y se apaga por motivos de seguridad al batir repetidamente durante más de 60 segundos a la vez. Si esto sucede, desconectar el mezclador de la corriente, **no utilizar durante 30 minutos**, conectar de nuevo y continuar batiendo.

### **Función de pulso**

Para preparar bebidas o comida para niños con un alto contenido de ingredientes sólidos o cremosos (tubérculos, calabazas, nueces, yogur, helado, etc.), utilizar la función de pulso mientras se añaden ingredientes de forma gradual.

Verter al menos 100 ml de líquido en el recipiente de vidrio (marca inferior), introducir los ingredientes cortados hasta la marca de 300 ml (6) y poner la tapa con cierre. Presionar y soltar brevemente varias veces el interruptor de pulso hasta que el contenido esté batido.

### **Añadir líquidos e ingredientes en el modo de pulso**

Quitar el cierre transparente de la tapa girándola ligeramente y añadir los líquidos y los ingredientes cortados en el recipiente de vidrio a través de la apertura (7).

### **Mezcla en la botella de viaje**

Batidos de frutas y verduras se pueden preparar directamente en la botella.

Desenroscar el cierre de la botella de viaje, verter 200 ml de líquido en la botella y añadir los ingredientes cortados hasta la marca de 600 ml (8).

Desenroscar la pieza de conexión con las cuchillas de mezcla del recipiente de vidrio y enroscarlos en la botella de forma que las cuchillas de mezcla estén dentro de la botella (9). Colocar la botella en la base y ajustar girando la botella (10). Proceder de la misma manera que cuando se mezcla en el recipiente de vidrio; utilizar la función de pulso cuando sea necesario.

La botella de viaje puede conservarse en el frigorífico. No llenar la botella de viaje con líquidos e ingredientes calentados a más de 50 °C; no utilizar en el horno microondas.

Para repuestos de Botella para batidos PRESIDENT 0,6 l, (art. 909032), contactar con su distribuidor o visitar [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

## **Limpieza**

Desconectar la batidora de la corriente antes de limpiar.

Retirar el recipiente de vidrio de la base, retirar la tapa con cierre y desenroscar la pieza de conexión con las cuchillas. El recipiente de vidrio para mezclar con tapa y cierre son aptos para lavavajillas.

Presionar las cuchillas de mezcla en el fondo (11) y retirarlas de la pieza de conexión (12). Lavar ambas partes bajo el grifo de agua corriente; no lavar en lavavajillas.

Montar ambas partes de nuevo en orden inverso cuando estén secas. Sea muy cuidadoso al manipular la pieza de conexión y las cuchillas de mezcla; las cuchillas están afiladas.

Limpia la botella de viaje y el cierre bajo el grifo de agua corriente y secar; no lavar en lavavajillas.

Cuando sea necesario, limpiar la base de la batidora con un paño de cocina húmedo y dejar secar. No lavar bajo el grifo de agua corriente ni en el lavavajillas.

## **Consejo útil**

Para limpiar rápidamente la botella de vidrio y las cuchillas de los residuos de pulpa, etc., colocar la botella en la batidora, llenar con agua hasta la marca de 600 ml, poner la tapa y pulse el interruptor de pulso repetidas veces.

## **Preparación de batidos**

Pelar y cortar frutas y verduras pensadas para batidos, añadir por lo menos 200 ml de líquidos (agua, zumo de fruta, leche, etc.) al contenido de 600 ml.

**Tipos de fruta adecuados:** Plátanos, manzanas, peras, albaricoques, melocotones, mangos, limones, pomelos, kiwis, naranjas, mandarinas, melones, frutas del bosque, todo tipo de fruta de temporada, etc.

**Tipos de verduras adecuados:** Zanahorias, tallos de apio, perejil, remolacha, rábanos, varias clases de ensaladas y hierbas, por ejemplo, repollo, espinacas, col, canónigos, escarola, endivia, berro, ortiga, diente de León, ajos tiernos, etc.

Para mejorar el sabor y valor nutricional, puede agregar nueces enteras, semillas remojadas de sésamo, linaza, chia, girasol, calabaza o cáñamo, frutas deshidratadas remojadas o especias aromáticas como canela, bayas de goji, etc.

# **Recetas**

## **Batidos de frutas y verduras**

### **Batido de frutas del bosque**

50 g de mezcla de frambuesas, moras y cerezas, 50 g de arándanos, 1 kiwi pelado y cortado, 200 ml de agua

### **Batido de plátano y arándanos**

2 plátanos pelados, 100 g arándanos, 1 cucharadita de miel, 200 ml de leche

### **Batido de mango**

300 g de mango pelado y cortado, 200 ml de leche fría, 100 g de yogur blanco, 1 gota de extracto de vainilla, una pizca de sal

### **Batido de tomate y zanahoria**

250 g de tomates cortados, 200 ml de zumo manzana, 50 g de zanahorias cortadas, 50 g tallo de apio limpio y cortado, salsa picante al gusto

### **Batido de manzana y pepino**

200 g de manzanas peladas y cortadas, 250 ml zumo de manzana, 100 g de pepino pelado y cortado, nuez moscada y canela al gusto

### **Batido de plátano y remolacha**

110 g de remolacha pelada y cortada, 1 plátano (aprox. 120 g), 1 trozo de jengibre fresco rallado, 50 g de yogur blanco, 200 ml de zumo de manzana, semillas de chia remojadas

## **Batidos de leche**

### **Batido de fresa**

100 g de fresas sin tallo, 1 plátano, 250 ml de leche de soja, 20 g de harina de avena, 2 cucharadas de miel

### **Batido de plátano**

2 plátanos pelados, 100 g de helado de vainilla, 300 ml de leche

### **Batido de chocolate**

250 g de helado de chocolate, 7 g de café instantáneo con cereales, 250 ml de leche, 1 cucharadita de miel

### **Batido de melocotón**

300 g de melocotones pelados y cortados, 100 g de helado de vainilla, 150 ml de leche

## **Papilla de fruta**

### **Puré de manzana**

2 manzanas grandes peladas y cortadas, miel al gusto, 200 ml de agua

### **Puré de albaricoque para bebé**

200 g de albaricoques, 150 g de manzanas peladas y cortadas, 180 ml de zumo de manzana, 3 cucharaditas de miel

### **Aviso**

La Batidora PRESIDENT viene con cuchillas de mezcla especialmente afiladas fabricadas de acero inoxidable de alta calidad. El uso intenso o incorrecto (hielo, carne, etc.) naturalmente hace que las hojas pierdan el filo, lo cual no puede ser reclamado. Para repuesto de cuchillas de mezcla, póngase en contacto con su distribuidor o con un centro de servicio TESCOMA; para datos de contacto, visite [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

# Instruções de utilização

## Instruções de segurança

Antes da primeira utilização, leia atentamente as Instruções de utilização para um uso seguro.

### **Aviso importante: DESTINADO APENAS PARA USO DOMÉSTICO.**

Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.

Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, apenas devem usar este electrodoméstico sob supervisão ou depois de terem sido devidamente instruídos sobre o seu uso seguro e compreender os riscos relacionados.

Desligar sempre o electrodoméstico da corrente antes de limpar, quando deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem e limpeza.

O liquidificador deve ser desligado antes de retirar o recipiente da base. Desligar o electrodoméstico e desconectar da corrente antes de substituir acessórios ou manusear peças amovíveis.

Por razões de segurança, um cabo de alimentação danificado deve ser substituído num centro de assistência autorizado.

A voltagem de alimentação deve corresponder à voltagem indicada na marcação no inferior da base. Ligar o liquidificador apenas para corrente alternada (AC ~). O liquidificador deve estar sempre desligado quando for ligado o cabo de alimentação.

As lâminas de mistura são muito afiadas – ter muito cuidado ao usar e manusear o liquidificador. Não colocar as mãos dentro do recipiente de vidro quando a tampa estiver aberta – risco de lesão por causa das lâminas.

O electrodoméstico funciona apenas quando o recipiente de vidro está colocado corretamente na base. Antes de ligar o electrodoméstico, verificar se o recipiente com a tampa está corretamente montado e bem colocado na base.

Não utilizar o electrodoméstico se o recipiente de vidro ou a garrafa plástica estiverem vazios.

Deixar os líquidos quentes arrefecer antes de os colocar no recipiente de vidro ou na garrafa de plástico.

O electrodoméstico cumpre as normas de segurança aplicáveis. O cabo de alimentação pode ser reparado ou substituído apenas por centros de assistência autorizados. Os contactos estão disponível em [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt). Reparações realizadas incorretamente não podem ser reclamadas.

### **Garantia de 2 anos**

Um período de garantia de 2 anos é aplicado a este produto desde a data da sua compra. A garantia nunca cobre defeitos: devido a uso inadequado incompatível com as Instruções de utilização, resultado de um impacto, queda ou manipulação, devido a reparações não autorizadas ou alterações no produto.



## Parâmetros técnicos

**Conteúdo MIN/MAX:** 200/600 ml

**Voltagem:** 230 V

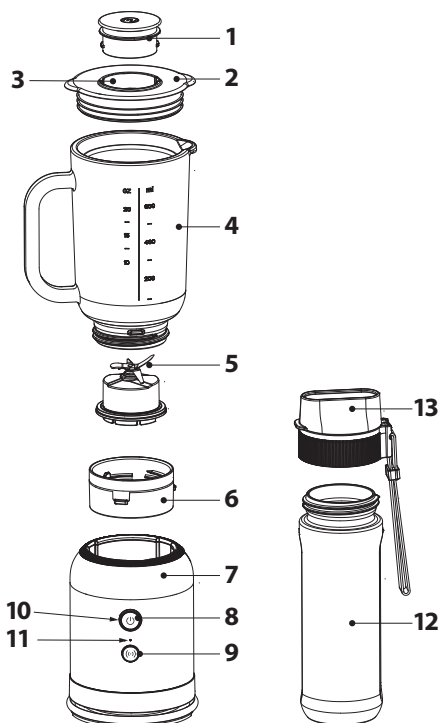
**Entrada de alimentação:** 350 W

**Comprimento do cabo de alimentação:** 110 cm

**Tipo de tomada de corrente:** Incorporado

## Legenda

- 1 Fecho da tampa
- 2 Tampa
- 3 Abertura para líquidos
- 4 Recipiente de vidro com escala
- 5 Lâminas de mistura
- 6 Peça de ligação
- 7 Base com cabo e ficha
- 8 Botão de mistura
- 9 Botão pulsar
- 10 Luz indicadora de mistura
- 11 Luz indicadora de energia
- 12 Garrafa para bebidas
- 13 Fecho da garrafa para bebidas



## Antes da primeira utilização

Retirar todas as partes do liquidificador, desmontar, lavar e secar (ver seção Limpeza).

## Ligação à corrente

Colocar a base numa superfície plana e ligar o cabo com ficha à corrente 230 V.

## Utilização (ver imagens no centro do manual)

Batidos, por exemplo, sumos de frutas e legumes, batidos de leite e papas de fruta podem ser preparados no recipiente de vidro do liquidificador PRESIDENT ou diretamente na garrafa para bebidas.

## Misturar no recipiente de vidro

Colocar o recipiente de vidro com a peça de ligação e as lâminas de mistura na base e apertar virando ligeiramente o recipiente de vidro (1). A luz indicadora de energia vai acender (2). O liquidificador está pronto para ser usado.

Verter pelo menos 200 ml de líquidos no recipiente de vidro e adicionar os ingredientes cortados até à marca de 600 ml (3). **Antes de colocar as frutas e legumes no liquidificador, deve descascar e cortar em pedaços de aproximadamente 2 cm, embora os legumes com caule/raiz, etc. devam ser em pedaços de aproximadamente 1 cm.**

**Nunca processe alimentos no liquidificador sem adição de líquidos (pelo menos 200 ml líquidos para um conteúdo de 600 ml). Não utilize o electrodoméstico para picar gelo, cortar carne, etc. Não colocar ingredientes aquecidos com mais de 50 °C no recipiente de vidro. Não utilizar o recipiente no microondas.**

Colocar a tampa no recipiente de vidro. Pressionar o botão de mistura. O indicador luminoso irá acender e o conteúdo do recipiente começará a ser misturado (4). Segurar o liquidificador perto do topo do recipiente durante todo o processo de mistura (5).

Trinta a quarenta segundos são geralmente suficientes para misturar os ingredientes no recipiente de vidro. Pressionar novamente o botão de mistura para terminar o processo de mistura. O indicador luminoso apaga e o liquidificador vai parar.

Retirar o recipiente de vidro da base, retirar a tampa e verter a bebida.

### **AVISO IMPORTANTE**

**Não deixar o liquidificador a funcionar por mais de 60 segundos de cada vez!** O electrodoméstico vai sobreaquecer e desliga-se por razões de segurança quando funciona repetidamente por mais de 60 segundos de cada vez. Se isso acontecer, desligue o liquidificador da corrente, **não o usar durante 30 minutos**, ligar novamente e continuar com o processamento.

### **Função pulsar**

Para preparar bebidas ou papas para crianças com mais conteúdo de sólidos ou ingredientes cremosos (por exemplo, legumes com raiz, abóboras, nozes, iogurte, gelado, etc.), usar a função pulsar enquanto adiciona gradualmente os ingredientes.

Verter pelo menos 100 ml de líquido no recipiente de vidro (marca menor), inserir os ingredientes cortados até à marca de 300 ml (6) e colocar a tampa com fecho. Repetidamente pressionar e soltar o botão de pulsar até que o conteúdo esteja processado.

### **Adição de líquidos e ingredientes no modo de pulsar**

Remover o fecho transparente da tampa, virando-o ligeiramente e adicionar líquidos e os ingredientes cortados no recipiente de vidro através da abertura (7).

### **Mistura na garrafa para bebidas**

Sumos de frutas e de legumes (batidos) podem ser preparados diretamente na garrafa.

Desenroscar o fecho da garrafa, verter 200 ml de líquido na garrafa e adicionar os ingredientes cortados até à marca de 600 ml (8).

Desapertar a peça de ligação com as lâminas do recipiente de vidro e fixar na garrafa para que as lâminas de mistura fiquem dentro da garrafa (9). Colocar a garrafa na base e apertar rodando a garrafa (10). Proceder da mesma forma que o recipiente de vidro. Usar a função pulsar quando necessário.

A garrafa para bebidas pode ser guardada no frigorífico. Não encher a garrafa com líquidos e ingredientes aquecidos a mais de 50 °C. Não pode ir ao microondas.

## **Limpeza**

Antes de limpar, deve primeiro desligar o liquidificador da ficha.

Retirar o recipiente de vidro da base, retirar a tampa com fecho e desapertar a peça com as lâminas. O recipiente de vidro com tampa e fecho podem ir à máquina de lavar louça.

Pressionar as lâminas a partir do fundo (11) e retirá-las da peça de ligação (12). Lavar as peças em água corrente. Não lavar na máquina de lavar louça.

Montar as duas partes novamente na ordem inversa depois de secarem. Ter muito cuidado ao manusear a peça de ligação e as lâminas. As lâminas são afiadas.

Limpar a garrafa para bebidas e o fecho em água corrente e secar. Não lavar na máquina de lavar louça.

Quando necessário, limpar a base do liquidificador com um pano húmido e deixar secar. Não lavar com água ou na máquina de lavar louça.

## **Conselho útil**

Para limpar rapidamente o frasco de vidro e as lâminas de resíduos, etc., colocar a garrafa no liquidificador, encher com água até à marca de 600 ml, colocar a tampa e pressionar repetidamente o botão de pulsar.

## **Preparação de batidos**

Descascar e cortar frutas e legumes adequados para batidos, adicionando pelo menos 200 ml de líquidos (água, sumo de fruta, leite, etc.) ao conteúdo de 600 ml.

**Tipos adequados de frutas:** Bananas, maçãs, peras, damascos, pêsegos, mangas, limões, toranjas, kiwis, laranjas, tangerinas, melões, frutos silvestres e todos os tipos de frutas sazonais, etc.

**Tipos adequados de legumes:** Cenoura, aipo, salsa, beterraba, rabanetes, vários tipos de alface e ervas aromáticas, repolho, espinafre, couve, agrião, alface, endívias, hortelã, dente de leão, alho selvagem, etc.

Para realçar o sabor e valor nutricional, pode adicionar nozes, sementes de sésamo, linhaça, chia, girassol, abóbora, cânhamo, frutos secos ou especiarias aromáticas, tais como canela, bagas de goji, etc.

# **Receitas**

## **Batidos de frutas e legumes**

### **Batido de frutos silvestres**

50 g de framboesas e cerejas, amoras, 50 g de mirtilos, 1 kiwi descascado e cortado, 200 ml de água

### **Batido de banana com mirtilos**

2 bananas descascadas, 100 g de mirtilos, 1 colher de chá de mel, 200 ml de leite

### **Batido de manga**

300 g de mangas descascadas e cortadas, 200 ml leite frio, 100 g de iogurte natural, uma gota de extrato de baunilha, uma pitada de sal

### **Batido de tomate com cenoura**

250 g de tomates cortados, 200 ml de sumo de maçã, 50 g cenouras cortadas, 50 g de aipo cortado, molho picante a gosto

### **Batido de maçã com pepino**

200 g de maçãs descascadas e cortadas, 250 ml de sumo de maçã, 100 g de pepino descascado e cortado, noz-moscada e canela a gosto

### **Batido de banana com beterraba**

110 g de beterraba descascada e cortada, 1 banana (aproximadamente 120 g), 1 pedaço de gengibre fresco ralado, 50 g de iogurte natural, 200 ml de sumo de maçã e sementes de chia

## **Batidos de leite**

### **Batido de morango**

100 g de morangos sem caule, 1 banana, 250 ml de leite de soja, 20 g de aveia e 2 colheres de sopa de mel

### **Batido de banana**

2 bananas descascadas, 100 g de gelado de baunilha e 300 ml de leite

### **Batido de chocolate**

250 g de gelado de chocolate, 7 g de cevada ou mistura sem cafeína solúvel, 250 ml de leite, 1 colher de chá de mel

### **Batido de pêsego**

300 g de pêsegos descascados e cortados, 100 g de gelado de baunilha e 150 ml de leite

## **Papa de frutas**

### **Puré de maçã**

2 maçãs grandes descascadas e cortadas, mel a gosto, 200 ml de água

### **Puré de damasco para bebê**

200 g de damascos cortados, 150 g de maçãs descascadas e cortadas, 180 ml de sumo de maçã, 3 colheres de chá de mel

### **Aviso**

O liquidificador PRESIDENT tem lâminas especialmente afiadas de aço inoxidável de primeira qualidade. O uso intenso ou incorreto (gelo, carne, etc.) pode danificar as lâminas, não podendo ser reclamadas. Para obter lâminas de substituição, entre em contato com o seu revendedor ou com o serviço de atendimento TESCOA. Para detalhes de contato, vá a [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

# **de** Gebrauchsanleitung

## **Sicherheitshinweise**

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Gebrauchsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

### **Wichtiger Hinweis: NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT.**

Dieses Gerät darf von Kindern nicht verwendet werden. Das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern fernhalten.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, bzw. vor der Montage, Demontage oder Reinigung.

Es ist notwendig, den Mixer vor dem Abheben des Behälters von der Basisstation auszuschalten. Vor dem Austausch des Zubehörs, bzw. vor der Handhabung mit beweglichen Teilen muss der Mixer immer ausgeschaltet und ausgesteckt werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von einer qualifizierten Servicestelle ersetzt werden.

Die Netzspannung muss mit den Spannungsangaben auf dem Typenschild auf dem Boden der Basisstation übereinstimmen. Den Mixer ausschließlich an Wechselstrom anschließen (AC ~). Beim elektrischen Anschluss muss der Mixer immer ausgeschaltet sein.

Die Mixmesser sind sehr scharf, bei der Handhabung sowie beim Gebrauch auf erhöhte Aufmerksamkeit achten. Berühren Sie nie die Klingen mit den Händen, wenn der Deckel geöffnet ist, es besteht Verletzungsgefahr durch die Messer.

Das Gerät arbeitet nur, wenn der Glasbehälter richtig auf der Basisstation aufgesetzt ist. Vor dem Einschalten prüfen, ob der Behälter mit dem aufgesetzten Deckel richtig zusammengestellt und auf die Basisstation gestellt ist.

Das Gerät nicht einschalten, wenn im Mixbehälter, bzw. in der Kunststoff-Flasche keine Zutaten sind.

Heiße Flüssigkeiten vor dem Gießen in den Mixbehälter, bzw. in die Kunststoff-Flasche erst abkühlen lassen.

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](http://www.tescoma.de). Die fehlerhaft, bzw. unsachgemäß ausgeführten Reparaturen können nicht beanstandet werden.

## **2 Jahre Garantie**

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 2 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt. Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle: Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung, Stoß- oder Sturzbeschädigungen, ungerechte Handhabung, nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

## Technische Daten

**Füllmenge MIN/MAX:** 200/600 ml

**Stromversorgung:** 230 V

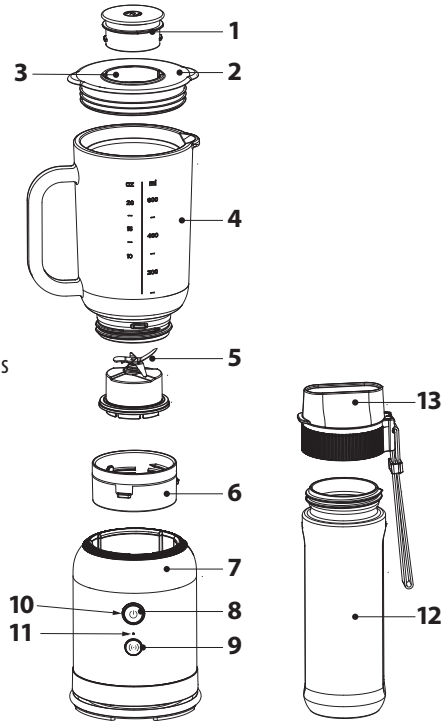
**Leistungsaufnahme:** 350 W

**Kabellänge:** 110 cm

**Netzstecker:** Eingebettet

## Beschreibung

- 1 Verschluss der Kappe
- 2 Kappe
- 3 Öffnung zur Befüllung während des Mixvorgangs
- 4 Glasbehälter mit Messskala
- 5 Messerblock
- 6 Verbindungsstück
- 7 Basisstation mit Netzkabel und Netzstecker
- 8 Druckknopf für Mixvorgang
- 9 Pulstaste
- 10 Mixvorgang-Kontrollleuchte
- 11 Stromversorgung-Kontrollleuchte
- 12 Reiseflasche
- 13 Verschluss der Reiseflasche



## Vor dem ersten Gebrauch

Alle Teile des Mixers auspacken, zerlegen, spülen und abtrocknen (siehe Reinigung).

## Netzanschluss

Die Basisstation auf eine flache Oberfläche stellen und das Netzkabel mit dem Netzstecker in eine 230-V-Steckdose stecken.

## Gebrauch (siehe eingelegte Seite in der Broschüre)

Die Smoothies, d.h. Obst- und Gemüsecocktails, Milchshakes und Fruchtspeise für Kinder kann man im Smoothie-Mixer PRESIDENT im Glasbehälter oder direkt in der Reiseflasche zubereiten.

## Mixen im Glasbehälter

Den Glasbehälter mit dem Verbindungsstück und den Messern auf die Basisstation stellen, umdrehen und fixieren (1). Die Stromversorgung-Kontrollleuchte leuchtet auf (2), der Mixer ist einsatzbereit.

In den Glasbehälter mind. 200 ml Flüssigkeit gießen, mit den in Stücken geschnittenen Zutaten bis zur Markierung 600 ml füllen (3). **In den Mixer die geschälte und in ca. 2 cm große Würfel geschnittene Obst- und Gemüsestücke einlegen, härteres Wurzelgemüse usw. in ca. 1 cm Stücke würfeln.**

**Die Zutaten im Mixer nie ohne die erforderliche Menge Flüssigkeit mixen (mind. 200 ml Flüssigkeit für 600 ml Inhalt). Verwenden Sie das Gerät zur Herstellung von zerstoßenem Eis, zum Zerkleinern von Fleisch usw. nicht. In den Glasbehälter keine Zutaten mit einer Temperatur über 50 °C einlegen, der Glasbehälter ist nicht mikrowellengeeignet.**

Den Glasbehälter mit dem Deckel schließen. Den Druckknopf für Mixvorgang betätigen, die Kontrollleuchte leuchtet auf, der Mixvorgang startet (4). Den Mixer während des Mixvorgangs oben am Glasbehälter mit einer Hand festhalten (5).

Die zum Vermischen von Zutaten im Glasbehälter genügend lange Mixdauer beträgt üblich 30 bis 40 Sekunden. Den Druckknopf für Mixvorgang wieder betätigen, um den Mixvorgang zu beenden, die Kontrollleuchte erlischt, der Mixer stillsteht.

Den Glasbehälter von der Basisstation abheben, den Deckel abnehmen, das Getränk in einen Becher füllen.

## **WICHTIGER HINWEIS**

**Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 60 Sekunden ununterbrochen!** Wenn das Gerät länger als 60 Sekunden wiederholt betrieben wird, schaltet es sich aus Sicherheitsgründen bei Überhitzung aus. In diesem Fall das Gerät vom Netz trennen, **30 Minuten nicht betreiben**, dann wieder in die Steckdose stecken, den Mixvorgang fortsetzen.

## **Pulsfunktion**

Um die Getränke, bzw. die Babynahrung mit höherem Anteil an festen oder cremigen Zutaten (wie z.B. Wurzelgemüse, Kürbis, Nüsse, Joghurt, Eiscreme usw.) zuzubereiten, ist die Pulsfunktion zu benutzen, wobei die Zutaten nacheinander zugegeben werden sollen.

In den Glasbehälter min. 100 ml Flüssigkeit (untere Markierung) geben, geschnittene Zutaten bis zur Markierung 300 ml zugeben (6), den Deckel mit dem Verschluss aufsetzen. Die Pulstaste wiederholt kurz drücken und loslassen, bis die Mischung vermischt ist.

## **Nachfüllen von Flüssigkeiten und Zutaten während des Puls-Mixvorgangs**

Den durchsichtigen Verschluss umdrehen, vom Deckel abnehmen, durch die Öffnung die Flüssigkeit und gewürfelte Zutaten zugeben (7).

## **Mixvorgang in der Reiseflasche**

Die Obst- und Gemüsecocktails (Smoothies) kann man direkt in der Reiseflasche zubereiten.

Den Verschluss der Reiseflasche abschrauben, die Flasche mit mind. 200 ml Flüssigkeit füllen, die gewürfelten Zutaten bis zur Markierung 600 ml geben (8).

Das Verbindungsstück mit Mix-Messern vom Glasbehälter abschrauben, auf die Reiseflasche aufschrauben, wobei die Mix-Messer im Inneren der Flasche sein sollen (9). Die Flasche auf die Basisstation aufsetzen, umdrehen und fixieren (10). Weiter wie beim Mixvorgang im Glasbehälter vorgehen, im Bedarfsfall die Pulsfunktion nutzen.

Die Reiseflasche ist kühlschrankgeeignet. In die Reiseflasche keine Flüssigkeiten und Zutaten mit einer Temperatur über 50 °C geben, die Flasche ist nicht mikrowellengeeignet.

Der Ersatzteil Smoothie-Flasche PRESIDENT 0,6 l (Art. 909032) ist bei Ihrem Händler, bzw. auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de) erhältlich.

## Reinigung

Vor der Reinigung den Netzsteckers des Mixer aus der Steckdose ziehen.

Den Glasbehälter von der Basisstation abheben, den Deckel mit dem Verschluss abnehmen, das Verbindungsstück mit Messern abschrauben. Der Glasbehälter mit Deckel und Verschluss ist spülmaschinengeeignet.

Auf die Mix-Messer von unten andrücken (11), aus dem Verbindungsstück herausnehmen (12). Beide Teile unter fließendem Wasser spülen, nicht im Geschirrspüler spülen.

Nach dem Abtrocknen beide Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen. Bei der Handhabung mit dem Verbindungsstück und mit den Mix-Messern auf erhöhte Aufmerksamkeit achten, die Messer sind scharf.

Die Reiseflasche sowie den Verschluss unter fließendem Wasser spülen und trocken lassen, nicht im Geschirrspüler spülen.

Die Basisstation im Bedarfsfalle mit feuchtem Tuch abwischen, trocken lassen. Weder unter fließendem Wasser, noch im Geschirrspüler spülen.

## Guter Tipp

Um den Glasbehälter und die Mix-Messer schnell von den Lebensmittelresten usw. zu reinigen, ist der Glasbehälter bis zur Markierung mit 600 ml Wasser zu füllen, mit dem Deckel zu schließen, wiederholt die Pulstaste zu betätigen.

## Zubereitung von Smoothie

Die Obst- und Gemüsecocktails (Smoothies) sind aus geschälten und gewürfelten Obst- und Gemüsestücken mit der Zugabe von min. 200 ml Flüssigkeit (Wasser, Fruchtsäfte, Milch usw.) für 600 ml Inhalt zuzubereiten.

**Geeignete Fruchtsorten:** Bananen, Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Mangos, Zitronen, Grapefruits, Kiwis, Orangen, Mandarinen, Melonen, Waldfrüchte, alle Saisonfrüchte usw.

**Geeignete Gemüsesorten:** Möhre, Staudensellerie, Petersilie, Rote Bete, Rettich, verschiedene Salate und Kräuter wie z.B. Chinakohl, Spinat, Grünkohl, Rucola, Feldsalat, Endivie, Gartenkresse, Brennnessel, Löwenzahn, Wegewich, Bärlauch usw.

Um den Nährwert zu erhöhen und das Geschmack zu verstärken, sind in den Mixer auch ganze Nüsse, eingeweichte Sesamkörner, Lein-, Chiasamen, Sonnenblumen-, bzw. Kürbiskerne oder Hanfsamen, eingeweichte Trockenfrüchte oder aromatische Gewürze wie z.B. Zimt, Goji-Beeren usw. zuzugeben.

# Rezepte

## Obst- und Gemüse-Smoothies

### Smoothie mit Waldfrüchten

50 g Mischung aus Himbeeren, Brombeeren, Kirschen, 50 g Heidelbeeren, 1 St. geschälte und klein geschnittene Kiwi, 200 ml Wasser



### **Bananen-Smoothie mit Heidelbeeren**

2 geschälte Bananen, 100 g Heidelbeeren, 1 TL Honig, 200 ml Milch

### **Mango-Smoothie**

300 g geschälte und klein geschnittene Mango, 200 ml kalte Milch, 100 g Naturjoghurt, 1 Tropfen Vanillearoma, Prise Salz

### **Tomaten-Smoothie mit Möhre**

250 g klein geschnittene Tomaten, 200 ml Apfelsaft, 50 g klein geschnittene Möhre, 50 g geputzte und geschnittene Staudensellerie, scharfe Soße nach Geschmack

### **Apfel-Smoothie mit Gurke**

200 g geschälte und klein geschnittene Äpfel, 250 ml Apfelsaft, 100 g geschälte und klein geschnittene Gurke, Muskatnuss und Zimt nach Geschmack

### **Bananen-Smoothie mit Roter Bete**

110 g geschälte und klein geschnittene Rote Bete, 1 Banane (ca. 120 g), Stück frischer fein geriebener Ingwer, 50 g Naturjoghurt, 200 ml Apfelsaft, Chia-Samen, im Voraus eingeweicht

## **Milchshakes**

### **Erdbeeren-Shake**

100 g entstielt Erdbeeren, 1 Banane, 250 ml Sojamilch, 20 g Haferflocken, 2 EL Honig

### **Bananen-Milchshake**

2 geschälte Bananen, 100 g Vanilleeis, 300 ml Milch

### **Schokoladen-Milchshake**

250 g Schokoladeneis, 7 g lösliches Getränk Caro-Kaffee, 250 ml Milch, 1 TL Honig

### **Pfirsich-Shake**

300 g geschälte und klein geschnittene Pfirsiche, 100 g Vanilleeis, 150 ml Milch

## **Fruchtspeise für Kinder**

### **Apfelmus**

2 große geschälte und klein geschnittene Äpfel, Honig nach Geschmack, 200 ml Wasser

### **Aprikosen-Beikost**

200 g klein geschnittene Aprikosen, 150 g geschälte und klein geschnittene Äpfel, 180 ml Apfelsaft, 3 TL Honig

### **Hinweis**

Der Smoothie-Mixer PRESIDENT ist mit speziell geschliffenen Mix-Messern aus erstklassigem rostfreiem Stahl versehen. Die durch intensiven oder unsachgemäßen Gebrauch stumpfen Messer (Eiswürfel, Fleisch usw.) sind eine natürliche Erscheinung und können nicht beanstandet werden. Die Ersatzteile Mix-Messer sind bei Ihrem Händler, bzw. in einer Servicestelle TESCOMA zu erhalten, die Kontaktdaten finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

# Mode d'emploi

## Consignes de sécurité

Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement le Mode d'emploi entier.

### **Avertissement important : DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE.**

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'elles aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et si elles sont conscientes des risques possibles.

Débrancher toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, démonter ou nettoyer.

Il faut éteindre le mixeur avant d'enlever le récipient de la base. Éteindre l'appareil et le débrancher avant de remplacer les accessoires ou manipuler des pièces mobiles.

Si le câble d'alimentation est abîmé, pour des raisons de sécurité, il est nécessaire que le remplacement soit effectué par un service autorisé.

La tension d'alimentation doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de la base. Connecter le mixeur uniquement sur du courant alternatif (AC ~). Le mixeur doit toujours être éteint avant de le brancher.

Les lames sont très coupantes, être prudent en utilisant et manipulant le mixeur. Ne pas mettre les mains dans le récipient en verre si le couvercle est ouvert, risque de blessure par les lames.

L'appareil fonctionne uniquement lorsque le récipient en verre est correctement mis sur la base. Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que le récipient avec son couvercle en place est bien assemblé et installé sur la base.

Ne pas utiliser l'appareil s'il n'y a pas de contenu dans le récipient en verre ou dans la bouteille en plastique.

Laisser refroidir les liquides chauds avant de les verser dans le récipient ou dans la bouteille plastique.

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](http://www.tescoma.fr). Réparations non conformes ou non professionnelles ne peuvent pas être réclamées.

## **2 ans de garantie**

Ce produit est couvert par une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La garantie ne couvre pas les cas suivants : non respect des Instructions d'utilisation Mode d'emploi, dommage causé par choc, chute ou manipulation incompétente, réparations et changements non autorisés du produit.

## Paramètres techniques

Capacité MIN/MAX : 200/600 ml

Tension d'alimentation : 230 V

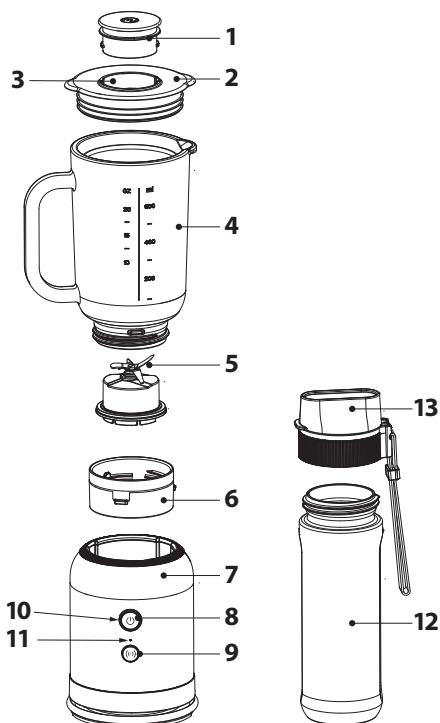
Puissance : 350 W

Longueur du cordon : 110 cm

Type de prise : Encastrée

## Description

- 1 Fermeture de couvercle
- 2 Couvercle
- 3 Trou pour ajouter des liquides
- 4 Récipient en verre avec une échelle graduée
- 5 Lames
- 6 Raccord
- 7 Base avec cordon et prise mâle
- 8 Bouton de mélange
- 9 Bouton pulse
- 10 Voyant de mixage
- 11 Voyant d'alimentation
- 12 Bouteille de voyage
- 13 Couvercle de la bouteille de voyage



## Avant la première utilisation

Déballer, démonter, laver et sécher toutes les parties du mixeur (voir Nettoyage).

## Connexion au réseau électrique

Placer la base sur une surface plane et brancher le cordon d'alimentation avec la prise mâle dans une prise de 230 V.

## Utilisation (voir la page au milieu de la brochure)

Dans le mixeur PRESIDENT, il est possible de préparer des smoothies, c'est-à-dire des cocktails de fruits et de légumes, des milk-shakes et des compotes de fruits dans le récipient ou directement dans la bouteille de voyage.

## Pour mixer dans le récipient en verre

Insérer le récipient en verre avec le raccord et les lames dans la base et le fixer en le tournant (1). Le mixeur est prêt à l'utilisation quand le voyant d'alimentation s'allume (2).

Verser 200 ml de liquide au min. dans le récipient en verre et compléter jusqu'au trait de 600 ml par des ingrédients coupés en morceaux (3). **Ne mettre dans le mixeur que des fruits et des légumes pelés, coupés en morceaux d'environ 2 cm, et en morceaux d'environ 1 cm en cas de légumes-racines, etc.**

**Ne jamais mixer les ingrédients sans liquide ajouté (au min. 200 ml de liquide pour 600 ml d'ingrédients). Ne pas utiliser l'appareil pour la préparation de glace pilée, le découpage de la viande, etc. Ne pas mettre dans le récipient en verre des ingrédients ayant une température supérieure à 50 °C, ne pas l'utiliser au four à micro-ondes.**

Fermer le récipient avec le couvercle. Appuyer sur le bouton de mélange, le voyant s'allume et le contenu du récipient commence à se mélanger (4). Maintenir la partie supérieure du récipient tout au long du mélange (5).

En général, il suffit de mixer les ingrédients dans le récipient en verre pendant 30 à 40 secondes. Pour arrêter le mixeur, appuyer sur le bouton de mélange, le voyant s'éteint et le mixeur s'arrêtera.

Enlever le récipient en verre de la base, enlever le couvercle et verser la boisson.

### **AVERTISSEMENT IMPORTANT**

**Ne pas mixer de manière continue pendant plus de 60 secondes !** Dans le cas de mélanges répétés de plus de 60 secondes, l'appareil surchauffe et s'arrête automatiquement pour des raisons de sécurité. Dans ce cas, débrancher l'appareil, **ne pas l'utiliser pendant 30 minutes**, puis le rebrancher et continuer à mixer.

### **Fonction pulse**

Pour la préparation de boissons ou d'aliments pour bébés avec une plus grande proportion de parties dures ou crémeuses (p. ex., légumes-racines, citrouilles, noix, yaourt, glace, etc.), utiliser la fonction pulse en ajoutant progressivement les ingrédients.

Verser au min. 100 ml de liquide dans le récipient (trait de repère bas), ajouter des ingrédients coupés jusqu'au trait de 300 ml (6) et mettre le couvercle avec la fermeture. Presser et relâcher brièvement le bouton pulse de manière répétitive jusqu'à ce que le mélange soit bien mixé.

### **Addition de liquides et d'ingrédients pendant le mélange pulse**

Enlever la fermeture transparente du couvercle en la tournant et ajouter des liquides et des ingrédients coupés dans le récipient par le trou (7).

### **Pour mixer dans la bouteille de voyage**

Des cocktails de fruits et de légumes (smoothies) peuvent être préparés directement dans la bouteille de voyage.

Dévisser le couvercle de la bouteille de voyage, puis verser dans la bouteille au min. 200 ml de liquide et ajouter des ingrédients coupés jusqu'au trait de 600 ml (8).

Dévisser le raccord avec les lames du récipient en verre et les revisser sur la bouteille de voyage de manière que les lames soient à l'intérieur de la bouteille (9). Insérer la bouteille dans la base et la fixer en la tournant (10). Ensuite, procéder de la même façon que pour mixer dans le récipient en verre, utiliser la fonction pulse en cas de besoin.

La bouteille de voyage est appropriée au réfrigérateur. Ne pas mettre de liquides et d'ingrédients à une température supérieure à 50 °C dans la bouteille de voyage, ne pas l'utiliser au micro-ondes.

Bouteille à smoothie de rechange PRESIDENT 0,6 l (art. 909032) à demander auprès de votre revendeur ou sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

## Nettoyage

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de la prise de courant.

Enlever le récipient en verre de la base, enlever le couvercle avec la fermeture et dévisser le raccord avec les lames. Le récipient en verre avec le couvercle et la fermeture sont appropriés au lave-vaisselle.

Pousser les lames du bas (11) puis les enlever du raccord (12). Laver les deux parties à l'eau courante, ne pas laver au lave-vaisselle.

Après le séchage, rassembler les deux parties en procédant à l'inverse. Être prudent en manipulant le raccord et les lames, les lames sont très coupantes.

Nettoyer la bouteille de voyage et son couvercle à l'eau courante et essuyer, ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Si nécessaire, nettoyer la base du mixeur avec un chiffon humide et laisser sécher. Ne pas laver à l'eau courante ni au lave-vaisselle.

## Bonne astuce

Pour un nettoyage rapide de la bouteille en verre et des lames des résidus de pulpe, etc., placer la bouteille dans le mixeur, la remplir de l'eau jusqu'au trait de 600 ml, fermer avec le couvercle et appuyez plusieurs fois sur le bouton pulse.

## Préparation de smoothies

Préparer des cocktails (smoothies) de fruits et de légumes pelés et coupés en morceaux en ajoutant au min. 200 ml de liquide (eau, jus de fruits, lait, etc.) pour 600 ml de garniture.

**Types appropriés de fruits :** Bananes, pommes, poires, abricots, pêches, mangues, citrons, pamplemousses, kiwis, oranges, mandarines, melons, baies, tous les fruits de saison, etc.

**Types appropriés de légumes :** Carottes, céleri, persil, betteraves, radis, différentes sortes de salades et d'herbes, p. ex., chou de Pékin, épinards, chou frisé, roquette, mâche, chicorée, cresson, ortie, pissenlit, plantain, ail des ours, etc.

Pour améliorer la valeur nutritive et le goût, on peut ajouter des noix entières, des graines de sésame, de lin, de chia, de tournesol, de citrouille ou de chanvre trempées, des fruits séchés trempés ou des épices aromatiques, p. ex., la cannelle, les baies de goji, etc.

# Recettes

## Smoothies de fruits et de légumes

### Smoothie aux baies

50 g de mélange de framboises, de mûres et de cerises, 50 g de myrtilles, 1 kiwi pelé et coupé, 200 ml d'eau

### **Smoothie aux bananes avec des myrtilles**

2 bananes pelées, 100 g de myrtilles, 1 petite cuillère de miel, 200 ml de lait

### **Smoothie à la mangue**

300 g de mangue pelée et coupée, 200 ml de lait frais, 100 g de yaourt, 1 goutte d'extrait de vanille, 1 pincée de sel

### **Smoothie aux tomates avec de la carotte**

250 g de tomates coupées, 200 ml de jus de pomme, 50 g de carottes coupées, 50 g de céleri, sauce piquante selon votre goût

### **Smoothie aux pommes avec du concombre**

200 g de pommes pelées et coupées, 250 ml de jus de pomme, 100 g de concombre pelé et coupé, noix de muscade et cannelle selon le goût

### **Smoothie aux bananes avec de la betterave**

110 g de betterave rouge pelée, 1 banane (environ 120 g), un morceau de gingembre frais râpé, 50 g de yaourt, 200 ml de jus de pomme, graines de chia trempées

## **Cocktails au lait**

### **Cocktail aux fraises**

100 g de fraises sans tiges, 1 banane, 250 ml de lait de soja, 20 g de flocons d'avoine, 2 cuillères de miel

### **Cocktail aux bananes**

2 bananes pelées, 100 g de glace vanille, 300 ml de lait

### **Cocktail au chocolat**

250 g de glace au chocolat, 7 g de chicorée, 250 ml de lait, une petite cuillère de miel

### **Cocktail aux pêches**

300 g de pêches pelées et coupées, 100 g de glace vanille, 150 ml de lait

## **Plats de fruits pour bébés**

### **Compote de pommes**

2 grandes pommes pelées et coupées, du miel selon le goût, 200 ml d'eau

### **Compote d'abricots**

200 g d'abricots coupés, 150 g de pommes pelées et coupées, 180 ml de jus de pomme, 3 petites cuillères de miel

### **Avertissement**

Le mixeur à smoothie PRESIDENT est équipé de lames spécialement aiguisées en acier inoxydable de première qualité. L'émoussement des lames par une utilisation intensive ou incorrecte (glace, viande, etc.) est un phénomène naturel et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation. Pour acheter des lames de rechange, veuillez-vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente TESCOMA dont la liste est fournie sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

# Instrukcja użytkowania

## Środki ostrożności

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z Instrukcją użytkowania.

## **Ważna informacja: URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

Urządzenie nie jest odpowiednie do użytkowania przez dzieci. Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej, nieposiadające doświadczenia lub wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome niebezpieczeństwa wynikającego z nieprawidłowego użytkowania.

Urządzenie należy odłączyć od zasilania jeśli jest pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

Przed zdjęciem naczynia z podstawy mikser należy wyłączyć. Przed wymianą akcesoriów lub ruchomych elementów urządzenia, należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego nie należy samodzielnie go naprawiać, a zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

Napięcie sieci musi odpowiadać napięciu na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie podstawy. Mikser należy podłączać jedynie do źródła zasilania (AC ~). Podczas podłączania do gniazdka mikser musi być zawsze wyłączony.

Nożyki miksujące są bardzo ostre, podczas przenoszenia i używania miksera należy zachować szczególną ostrożność. Jeśli pokrywa jest otwarta nie należy wkładać rąk do szklanego naczynia – istnieje niebezpieczeństwo zranienia się nożycami.

Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy jest prawidłowo umieszczone na podstawie. Przed włączeniem należy upewnić się że wieczko jest prawidłowo nałożone a naczynie prawidłowo osadzone na podstawie.

Urządzenia nie należy używać jeśli w szklane naczynie lub plastikowa butelka są puste.

Do szklanego naczynia lub plastikowej butelki nie należy wlewać gorących płynów.

Urządzenie spełnia wszelkie normy bezpieczeństwa. Naprawę lub wymianę kabla zasilającego mogą przeprowadzić jedynie pracownicy autoryzowanego serwisu, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl). Nieprofesjonalnie i nieprawidłowo przeprowadzone naprawy nie mogą być przedmiotem reklamacji.

## **Gwarancja 2-letnia**

Na niniejszy produkt udzielana jest 2-letnia gwarancja począwszy od dnia sprzedaży. Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach: produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją użytkowania, wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem, dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

## Parametry techniczne

**Napełnianie MIN/MAX:** 200/600 ml

**Zasilanie:** 230 V

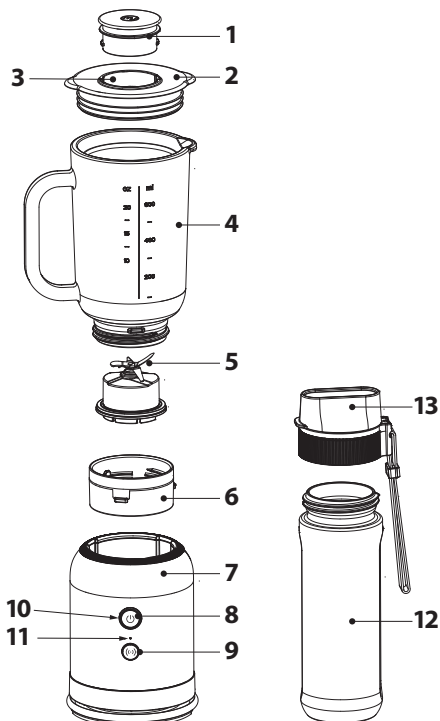
**Moc:** 350 W

**Długość kabla zasilającego:** 110 cm

**Typ wtyczki:** Z uziemieniem

## Opis

- 1 Zamknięcie wieczka
- 2 Wieczko
- 3 Otwór do dolewania płynów
- 4 Szklane naczynie z miarką
- 5 Nożyki miksujące
- 6 Pierścień łączący
- 7 Podstawa z kablem i wtyczką
- 8 Przycisk miksowania
- 9 Przycisk miksowania pulsacyjnego
- 10 Kontrolka miksowania
- 11 Kontrolka zasilania
- 12 Butelka podróżna
- 13 Zamknięcie butelki podróżnej



## Przed pierwszym użyciem

Wszystkie elementy miksera należy rozpakować, rozłożyć, umyć i osuszyć (patrz Czyszczenie).

## Podłączanie do sieci

Podstawę należy umieścić na płaskiej powierzchni, a kabel z wtyczką podłączyć do sieci elektrycznej 230 V.

## Użytkowanie (patrz ulotka w środku broszury)

Smoothies czyli owocowe lub warzywne koktajle, młeczne koktajle i musy owocowe dla dzieci można przygotowywać w mikserze PRESIDENT w szklanym naczyniu lub bezpośrednio w butelce podróżnej.

## Miksowanie w szklanym naczyniu

Szklane naczynie z pierścieniem łączącym i nożykami miksującymi należy włożyć do podstawy, obrócić i zablokować (1). Kontrolka zasilania zaświeci się (2), mikser jest gotowy do użycia.

Do szklanego naczynia należy wlać min. 200 ml płynu, następnie dopełnić do poziomu 600 ml pokrojonymi na kawałki składnikami (3). **Owoce i warzywna należy miksować jedynie obrane i pokrojone na kawałki o wielkości ok. 2 cm, twarde warzywna korzeniowe itp. ok. 1 cm.**

**W mikserze nie należy nigdy rozdrabniać produktów bez dodatku płynu (min. 200 ml płynów na 600 ml zawartości). Urządzenia nie należy używać do kruszenia lodu, siekania mięsa itp. W szklanym naczyniu nie należy umieszczać składników o temperaturze wyższej niż 50 °C. Naczynie nie jest odpowiednie do podgrzewania w kuchence mikrofalowej.**



Szklane naczynie należy zamknąć wieczkiem. Wcisnąć przycisk miksowania, zaświeci się kontrolka i rozpocznie się rozdrabnianie zawartości naczynia (4). Górną część naczynia podczas miksowania należy przytrzymywać dłonią (5).

Do rozmiksowania składników w szklanym naczyniu zazwyczaj wystarczy 30 do 40 sekund. Aby zakończyć rozdrabnianie należy ponownie wcisnąć przycisk miksowania, kontrolka zgaśnie i mikser wyłączy się.

Szklane naczynie należy zdjąć z podstawy, otworzyć wieczko i przelać napój.

## **UWAGA**

**Miksera nie należy pozostawiać włączonego dłużej niż 60 sekund!** Powtarzające się miksowanie trwające dłużej niż 60 sekund spowoduje przegrzanie i automatyczne wyłączenie urządzenia ze względów bezpieczeństwa. W taki przypadku mikser należy odłączyć od zasilania, **nie używać przez 30 minut**, następnie podłączyć i kontynuować miksowanie.

## **Miksowanie pulsacyjne**

Podczas przygotowywania napojów lub posiłków dla dzieci z większą zawartością twardych lub gęstych składników (np. warzywa korzeniowe, dynia, orzechy, jogurt, lody itp.) należy stosować miksowanie pulsacyjne, dodając składniki stopniowo.

Do szklanego naczynia należy wlać min. 100 ml płynu (do najniższego poziomu na miarce) dodać pokrojone składniki do poziomu 300 ml (6) i nałożyć wieczko z zamknięciem. Przycisk miksowania pulsacyjnego należy krótko przytrzymać i zwalniać, aż mieszanka będzie rozdrobniona.

## **Uzupełnianie płynów i składników podczas miksowania pulsacyjnego**

Przezroczyste zamknięcie należy odkręcić, zdjąć z wieczka i przez otwór dodawać do szklanego naczynia płyny i pokrojone składniki (7).

## **Miksowanie w butelce podróźnej**

Owocowe i warzywne koktajle (smoothies) można przygotowywać bezpośrednio w butelce.

Z butelki podróźnej należy odkręcić zamknięcie, do butelki wlać min. 200 ml płynu i uzupełnić pokrojonymi składnikami do poziomu 600 ml (8).

Pierścień łączący wraz z nożykami miksującymi należy odkręcić ze szklanego naczynia i przykręcić do butelki podróźnej, tak aby noże miksujące znajdowały się wewnątrz butelki (9). Butelkę umieścić w podstawie i przekręcając zablokować (10). Następnie należy postępować tak samo jak podczas miksowania w szklanym naczyniu, w razie potrzeby należy wykorzystać funkcję miksowania pulsacyjnego.

Butelka podróźna jest odpowiednia do lodówki. W butelce podróźnej nie należy umieszczać płynów i składników o temperaturze wyższej niż 50 °C. Butelka nie jest odpowiednia do podgrzewania w kuchence mikrofalowej.

O zamienną Butelkę do smoothie PRESIDENT 0,6 l (art. 909032), zapytaj sprzedawcy lub na sprawdź na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

## Czyszczenie

Przed czyszczeniem mikser należy odłączyć od źródła zasilania.

Szklane naczynie zdjąć z podstawy. Zdjąć wieczko z zamknięciem i odkręcić pierścienią łączącą z nożykami. Szklane naczynie do miksowania z wieczkiem i zamknięciem można myć w zmywarce.

Należy od dołu nacisnąć na korpus nożyków miksujących (11) i wyjąć je z pierścienia łączącego (12). Oba elementy umyć pod bieżącą wodą. Nie należy myć w zmywarce.

Po wyschnięciu złożyć oba elementy postępując w sposób odwrotny. Nożyki są ostre, podczas pracy z pierścieniem łączącym i nożykami miksującymi należy zachować szczególną ostrożność.

Butelkę podrózną z zamknięciem należy myć pod bieżącą wodą i wysuszyć. Nie należy myć w zmywarce.

Podstawę miksera w razie potrzeby należy wytrzeć wilgotną ściereczką i pozostawić do wyschnięcia. Nie należy myć pod bieżącą wodą oraz w zmywarce.

## Wskazówka

Aby szybko wyczyścić szklane naczynie i nożyki z resztek miększu itp. naczynie należy umieścić w podstawie, napełnić wodą do poziomu 600 ml, zamknąć wieczkiem i kilkakrotnie wcisnąć przycisk miksowania pulsacyjnego.

## Przygotowanie smoothie

Owocowe i warzywne koktajle (smoothies) należy przygotowywać z obranych i pokrojonych owoców i warzyw z dodatkiem min. 200 ml płynów (wody, soku owocowego, mleka itp.) na 600 ml zawartości.

**Odpowiednie rodzaje owoców:** Banany, jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, mango, cytryny, grejfruty, kiwi, pomarańcze, mandarynki, melony, owoce leśne, wszystkie owoce sezonowe itp.

**Odpowiednie rodzaje warzyw:** Marchewka, seler naciowy, pietruszka, buraki, rzodkiewka, różnego rodzaju sałaty i zioła, np. kapusta pekińska, szpinak, jarmuż, rukola, roszyponka, cykorja, rzeżucha, pokrzywa, mniszek lekarski, babka lancetowata, czosnek niedźwiedzi itp.

Dla wzbogacenia wartości odżywczej i smaku do koktajlu można dodać orzechy, namoczone ziarna sezamu, lnu, chia, słonecznika, dyni lub konopi, namoczone suszone owoce lub aromatyczne przyprawy, np. cynamon, jagody goji itp.

## Przepisy

### Warzywne i owocowe smoothies

#### Smoothie z owocami leśnymi

50 g mieszanki malin, jeżyn i czereśni, 50 g jagód, 1 obrane i pokrojone kiwi, 200 ml wody.

### **Bananowe smoothie z jagodami**

2 obrane banany, 100 g jagód, łyżeczka miodu, 200 ml mleka.

### **Smoothie z mango**

300 g obranego i pokrojonego w kostkę mango, 200 ml schłodzonego mleka, 100 g jogurtu naturalnego, kropla ekstraktu waniliowego, szczypta soli.

### **Pomidorowe smoothie z marchewką**

250 g pokrojonych pomidorów, 200 ml soku jabłkowego, 50 g pokrojonej marchewki, 50 g oczyszczonego i pokrojonego selera naciowego, ostry sos do smaku.

### **Jabłkowe smoothie z ogórkiem**

200 g obranych i pokrojonych jabłek, 250 ml soku jabłkowego, 100 g obranych i pokrojonych ogórków, gałka muszkatołowa i cynamon do smaku.

### **Bananowe smoothie z burakiem**

110 g obranych i pokrojonych buraków, 1 banan (ok. 120 g), kawałek świeżo startego imbiru, 50 g jogurtu naturalnego, 200 ml soku jabłkowego, wcześniej namoczone nasiona chia.

## **Mleczne koktajle**

### **Koktajl truskawkowy**

100 g truskawek bez szypułek, 1 banan, 250 ml mleka sojowego, 20 g płatków owsianych, 2 łyżki miodu.

### **Koktajl bananowy**

2 obrane banany, 100 g lodów waniliowych, 300 ml mleka.

### **Koktajl czekoladowy**

250 g lodów czekoladowych, 7 g napoju rozpuszczalnego Caro, 250 ml mleka, łyżeczka miodu.

### **Koktajl brzoskwiniowy**

300 g obranych i pokrojonych brzoskwiń, 100 g lodów waniliowych, 150 ml mleka.

## **Musy owocowe dla dzieci**

### **Mus jabłkowy**

2 duże obrane i pokrojone jabłka, miód do smaku, 200 ml wody.

### **Morelowa przekąska**

200 g pokrojonych moreli, 150 g obranych i pokrojonych jabłek, 180 ml soku jabłkowego, 3 łyżeczki miodu.

### **Ostrzeżenie**

Mikser do smoothie PRESIDENT posiada specjalne naostrzone nożyki miksujące z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Stępienie nożyków spowodowane intensywnym lub nieprawidłowym użytkowaniem (lód, mięso itp.) jest naturalnym następstwem i nie może być przedmiotem reklamacji. O zamiennych nożykach miksujących zapytaj sprzedawcę lub skontaktuj się z centrum serwisowym TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

# **sk** Návod na použitie

## **Bezpečnostné pokyny**

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte celý Návod na použitie.

## **Dôležité upozornenie: URČENÝ IBA NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.**

Tento prístroj nesmú používať deti. Uchovávajte prístroj a jeho napájací kábel mimo dosahu detí.

Osoby so zníženými telesnými, zmyslovými, duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento prístroj používať iba v prípade, že je zabezpečený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívateľa sú si vedomí možných rizík.

Vždy odpojte prístroj od zdroja napájania, ak je ponechaný bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.

Pred zložením nádoby zo základne je nutné mixér vypnúť. Pred výmenou príslušenstva alebo manipuláciou s pohyblivými súčiastkami prístroj vypnite a odpojte ho od zdroja napájania.

Ak je napájací kábel poškodený, je z bezpečnostných dôvodov nevyhnutné, aby výmenu vykonal autorizovaný servis.

Vaše sieťové napätie musí zodpovedať napätiu uvedenému na výrobnom štítku umiestnenom na dne základne. Mixér pripájajte iba k striedavému prúdu (AC ~). Pri zapojení do zásuvky musí byť mixér vždy vypnutý.

Mixovacie nože sú veľmi ostré, pri manipulácii aj používaní mixéra dbajte na zvýšenú opatrnosť. Nesiahajte rukami do sklenenej nádoby pokiaľ je viečko otvorené, hrozí nebezpečenstvo úrazu nožmi.

Prístroj je funkčný iba v prípade, že je sklenená nádoba správne nasadená na základni. Pred zapnutím skontrolujte, či je nádoba s nasadeným viečkom správne zostavená a nasadená na základni.

Prístroj nepoužívajte, ak v sklenenej nádobe alebo plastovej fľaši nie je žiadny obsah.

Horúce tekutiny nechajte pred naliatím do sklenenej nádoby alebo plastovej fľaše vychladnúť.

Prístroj spĺňa príslušné bezpečnostné normy. Opravu alebo výmenu elektrického kábla môžu vykonávať len pracovníci autorizovaného servisu, kontakt na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk). Chybné alebo neodborne vykonané opravy nemôžu byť predmetom reklamácie.

## **2 roky záruka**

Na tento výrobok je poskytovaná záruka 2 roky, počnúc dňom predaja. Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady: výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie, závady boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou, na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

## Technické parametre

**Plnenie MIN/MAX:** 200/600 ml

**Napájanie:** 230 V

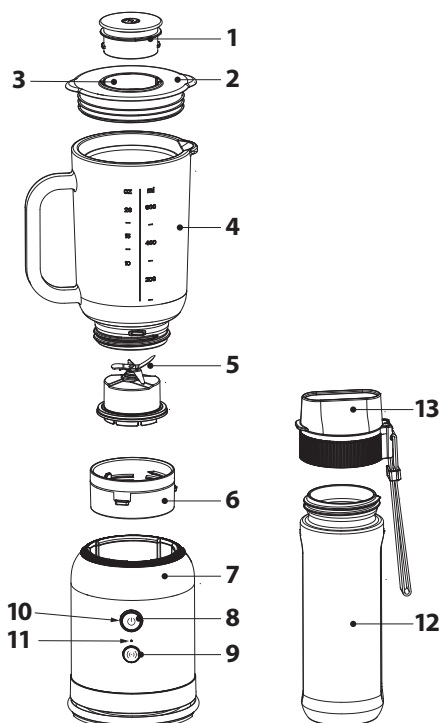
**Príkon:** 350 W

**Dĺžka prírodného kábla:** 110 cm

**Typ zásuvky:** Zaliata

## Popis

- 1 Uzáver viečka
- 2 Viečko
- 3 Otvor na dolievanie tekutín
- 4 Sklenená nádoba s odmerkou
- 5 Mixovacie nože
- 6 Spojovací diel
- 7 Základňa s káblom a zásuvkou
- 8 Tlačidlo mixovanie
- 9 Pulzný spínač
- 10 Kontrolka mixovania
- 11 Kontrolka napájania
- 12 Cestovná fľaša
- 13 Uzáver cestovnej fľaše



## Pred prvým použitím

Všetky časti mixéra vybalte, rozložte, umyte a vysušte (viď. Čistenie).

## Pripojenie do siete

Základňu umiestnite na rovnú plochu a kábel so zásuvkou zapojte do siete 230 V.

## Použitie (viď vložená dvojstránka v strede brožúry)

Smoothies, teda ovocné a zeleninové kokteily, mliečne kokteily a detské ovocné pokrmy možno v mixéri PRESIDENT pripravovať v sklenenej nádobe alebo priamo v cestovnej fľaši.

## Mixovanie v sklenenej nádobe

Sklenenú nádobu so spojovacím dielom a mixovacími nožmi vložte do základne a pootočením ju upevnite (1). Rozsvieti sa kontrolka napájania (2), mixér je pripravený na použitie.

Do sklenenej nádoby nalejte min. 200 ml tekutín a doplňte po rysku 600 ml naporciovanými surovinami (3). **Ovoce a zeleninu dávajte do mixéra olúpané a naporciované na kúsky s veľkosťou cca 2 cm, tvrdšiu koreňovú zeleninu a pod. cca 1 cm.**

**V mixéri nikdy nemixujte potraviny bez pridaných tekutín (min. 200 ml tekutín na 600 ml náplne). Prístroj nepoužívajte na prípravu drveného ľadu, sekanie mäsa a pod. Do sklenenej nádoby nedávajte ingrediencie s teplotou vyššou ako 50 °C, nepoužívajte ju v mikrovlnke.**

Sklenenú nádobu uzavrite viečkom. Stlačte tlačidlo mixovanie, rozsvieti sa kontrolka a obsah nádoby sa začne mixovať (4). Mixér pridržiavajte rukou v hornej časti nádoby po celú dobu mixovania (5).

Na rozmixovanie surovín v sklenenej nádobe zvyčajne postačí 30 až 40 sekúnd. Na ukončenie opäť stlačte tlačidlo mixovanie, kontrolka zhasne a mixér sa zastaví.

Sklenenú nádobu vyberte zo základne, zložte viečko a nápoj nalejte.

## **DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE**

**Mixér nenechávajte nepretržite mixovať dlhšie ako 60 sekúnd!** Pri opakovanom mixovaní dlhšom ako 60 sekúnd sa prístroj vplyvom prehriatia z bezpečnostných dôvodov vypne. V takomto prípade mixér odpojte zo siete, **30 minút ho nepoužívajte**, potom zapojte a pokračujte v mixovaní.

## **Pulzné mixovanie**

Na prípravu nápojov alebo detských pokrmov s vyšším podielom pevných alebo krémovitých častí (napr. koreňová zelenina, dyňa, orechy, jogurt, zmrzlina a pod.) používajte funkciu pulzného mixovania s postupným dopĺňaním surovín.

Do sklenenej nádoby vlejte min. 100 ml tekutiny (spodná ryska), vložte naporciované suroviny po rysku 300 ml (6) a nasadte viečko s uzáverom. Spínač pulzného mixovania opakovane krátko pridržiavajte a uvoľňujte, pokiaľ zmes nebude rozmixovaná.

## **Dopĺňanie tekutín a ingrediencií počas pulzného mixovania**

Transparentný uzáver zložte z viečka pootočením a otvorom doplňte do sklenenej nádoby tekutiny a naporciované suroviny (7).

## **Mixovanie v cestovnej fľaši**

Ovocné a zeleninové kokteily (smoothies) možno pripravovať priamo v cestovnej fľaši.

Z cestovnej fľaše odskrutkujte uzáver, do fľaše nalejte min. 200 ml tekutiny a doplňte naporciované suroviny po rysku 600 ml (8).

Spojovací diel s mixovacími nožmi odskrutkujte zo sklenenej nádoby a naskrutkujte na cestovnú fľašu tak, aby boli mixovacie nože vo vnútri fľaše (9). Fľašu vložte do základne a pootočením ju upevníte (10). Ďalej postupujte rovnako ako pri mixovaní v sklenenej nádobe, v prípade potreby použite pulzné mixovanie.

Cestovná fľaša je vhodná do chladničky. Do cestovnej fľaše nekladajte tekutiny a suroviny s teplotou vyššou ako 50 °C, nepoužívajte ju v mrovičke.

Náhradnú Smoothie fľašu PRESIDENT 0,6 l (art. 909032) žiadajte u svojho predajcu alebo na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

## Čistenie

Pred čistením odpojte mixér zo zásuvky.

Sklenenú nádobu zložte zo základne, zložte viečko s uzáverom a odskrutkujte spojovací diel s nožmi. Sklenená mixovacia nádoba s viečkom a uzáverom je vhodná do umývačky.

Na mixovacie nože zatlačte zosopdu (11) a vyberte ich zo spojovacieho dielu (12). Obe časti umyte pod tečúcou vodou, neumývajte v umývačke.

Po vysušení zložte oba diely opačným postupom späť. Pri manipulácii so spojovacím dielom a mixovacími nožmi dbajte na zvýšenú opatrnosť, nože sú ostré.

Cestovnú fľašu a uzáver čistite pod tečúcou vodou a osušte, neumývajte v umývačke.

Základňu mixéra utrite v prípade potreby vlhkou utierkou a nechajte vyschnúť. Neumývajte pod tečúcou vodou ani v umývačke.

## Dobrý tip

Na rýchle vyčistenie sklenenej fľaše a nožov od zvyškov dužiny a pod. vložte fľašu do mixéra, naplňte ju po rysku 600 ml vodou, uzavrite viečkom a opakovane stlačte pulzný spínač.

## Príprava smoothie

Ovocné a zeleninové kokteily (smoothies) pripravujte z olúpaného a naporciovaného ovocia a zeleniny, s pridaním min. 200 ml tekutín (vody, ovocnej šťavy, mlieka a pod.) na 600 ml náplne.

**Vhodné druhy ovocia:** Banány, jablká, hrušky, marhule, broskyne, mango, citróny, grapefruity, kivi, pomaranče, mandarínky, melóny, lesné plody, všetko sezónne ovocie a pod.

**Vhodné druhy zeleniny:** Mrkva, stonkový zeler, petržlen, červená repa, reďkovka, rôzne druhy šalátov a bylínok, napr. čínska kapusta, špenát, kel, rukola, polný šalát, čakanka, žerucha, žihlava, púpava, skorocel, medvedí cesnak a pod.

Na zvýšenie nutričnej hodnoty a chuti môžete do mixéra pridať celé orechy, namočené sezamové, ľanové, chia, slnečnicové, tekvicové alebo konopné semienka, namočené sušené ovocie alebo aromatické korenie, napr. škoricu, plody goji a pod.

# Recepty

## Ovocné a zeleninové smoothies

### Smoothie s lesným ovocím

50 g zmesi malín, černíc a čerešní, 50 g čučoriedok, 1 olúpané a pokrájané kivi, 200 ml vody

### Banánové smoothie s čučoriedkami

2 olúpané banány, 100 g čučoriedok, lyžička medu, 200 ml mlieka

### **Mangové smoothie**

300 g olúpaného a nakrájaného manga, 200 ml studeného mlieka, 100 g bieleho jogurtu, kvapka vanilkového extraktu, štipka soli

### **Paradajkové smoothie s mrkvou**

250 g nakrájaných paradajok, 200 ml jablkovej šťavy, 50 g nakrájanej mrkvy, 50 g očisteného a nakrájaného stonkového zeleru, štiplavá omáčka podľa chuti

### **Jablkové smoothie s uhorkou**

200 g olúpaných a nakrájaných jabĺk, 250 ml jablkovej šťavy, 100 g olúpanej a nakrájanej uhorky, muškátový oriešok a škorica podľa chuti

### **Banánové smoothie s červenou repou**

110 g olúpanej a pokrájanej červenej repy, 1 banán (cca 120 g), kúsok čerstvého nastrúhaného zázvoru, 50 g bieleho jogurtu, 200 ml jablkovej šťavy, vopred namočené chia semenka

## **Mliečne kokteily**

### **Jahodový kokteil**

100 g jahôd bez stopiek, 1 banán, 250 ml sójového mlieka, 20 g ovsených vločiek, 2 lyžice medu

### **Banánový kokteil**

2 olúpané banány, 100 g vanilkovej zmrzliny, 300 ml mlieka

### **Čokoládový kokteil**

250 g čokoládovej zmrzliny, 7 g rozpustného nápoja Caro, 250 ml mlieka, lyžička medu

### **Broskyňový kokteil**

300 g olúpaných a nakrájaných broskyň, 100 g vanilkovej zmrzliny, 150 ml mlieka

## **Detské ovocné jedlá**

### **Jablkové pyré**

2 veľké olúpané a nakrájané jablká, med podľa chuti, 200 ml vody

### **Marhuľová detská výživa**

200 g pokrájanych marhúľ, 150 g olúpaných a nakrájaných jabĺk, 180 ml jablkovej šťavy, 3 lyžičky medu

### **Upozornenie**

Smoothie mixér PRESIDENT je vybavený špeciálne brúsenými mixovacími nožmi z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele. Otupenie nožov intenzívnym alebo nesprávnym používaním (ľad, mäso a pod.) je prirodzeným javom a nemôže byť predmetom reklamácie. Náhradné mixovacie nože žiadajte u svojho predajcu alebo v servisnom stredisku TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).



# hu Használati útmutató

## Biztonsági utasítások

Első használat előtt figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót.

### **Fontos figyelmeztetés: A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA AJÁNLOTT.**

A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a csatlakozó kábelt gyermekektől tartsa távol.

A csökkent fizikai, értelmi és mentális képességű személyek csak felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják, valamint ha tisztában vannak a használattal járó esetleges veszélyekkel.

A mixert mindig kapcsolja és húzza ki az áramforrásból, ha felügyelet nélkül hagyja, össze- és szétszerelés előtt, valamint tisztítás előtt.

Kapcsolja ki a mixert, mielőtt az edényt az aljzatról leemeli. A mixert mindig kapcsolja ki és húzza ki az áramforrásból, ha felügyelet nélkül hagyja, össze- és szétszerelés előtt, valamint tisztítás előtt.

Ha a hálózati kábel sérült, biztonsági okok miatt szükséges azt a szervizközpontban kicserélni.

A hálózati feszültségnek egyeznie kell az aljzat alján lévő címkén feltüntetett feszültséggel. A mixert kizárólag váltakozó áramú áramforráshoz csatlakoztassa (AC ~). Elektromos hálózatba való csatlakozás előtt a mixert kapcsolja ki.

A rozsdamentes acél kések nagyon élesek, bánjon velük fokozott figyelemmel. Ne nyúljon kézzel az üvegedénybe, balesetveszélyes.

A készülék csak akkor működik, ha az üvegedény megfelelően helyezkedik az aljzatra. Indítás előtt győződjön meg róla, hogy az edény a felhelyezett fedővel megfelelően rögzítve van az aljzatra.

Ne kapcsolja be a készüléket, ha az üveg- vagy műanyag edény üres.

A forró folyadékot hagyja kihűlni, mielőtt a mixer edényébe tölti.

A készülék megfelel a biztonsági előírásoknak. A hálózati kábel javítását kizárólag szakszerviz végezheti, kapcsolat: [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu). A helytelenül és nem szakszerűen végrehajtott javítások nem képezhetik reklamáció tárgyát.

## **2 év garancia**

Erre a termékre az eladás napjától számítva 2 éves garanciát biztosítunk. A garancia nem vonatkozik az alábbiakra: a terméket a Használati útmutatóban leírtakkal ellentétben használták, a meghibásodás ütés, esés vagy nem szakszerű használat eredménye, a terméken jogtalan javítást vagy változtatást hajtottak végre.

## Műszaki paraméterek

Töltés MIN/MAX: 200/600 ml

Feszültség: 230 V

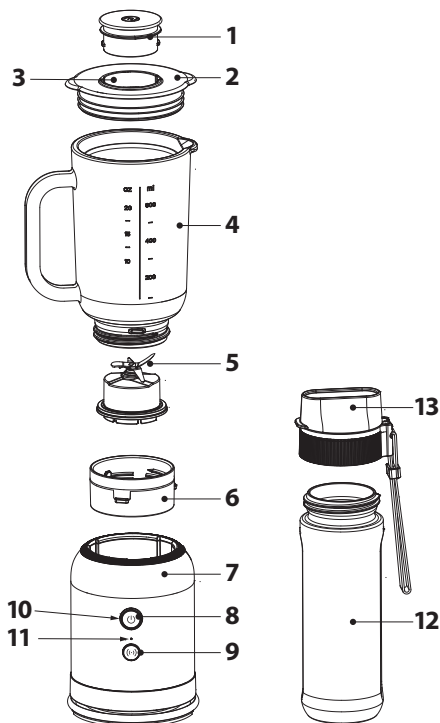
Teljesítmény: 350 W

Hálózati kábel hossza: 110 cm

Csatlakozó típusa: Zaliata

## Leírás

- 1 Fedő kupakja
- 2 Fedő
- 3 Töltőnyílás
- 4 Üvegedény mérőskálával
- 5 Vágókések
- 6 Köztes darab
- 7 Aljzat kábellel és csatlakozóval
- 8 Mixerelés kapcsoló
- 9 Pulzáló mixerelés kapcsoló
- 10 Mixerelés jelző
- 11 Csatlakozás jelző
- 12 Utazópalack
- 13 Utazópalack kupakja



## Első használat előtt

Csomagolja ki a mixert, rakja szét, mossa el és szárítsa meg (lásd Tisztítás).

## Csatlakozás az elektromos hálózathoz

Az aljzatot helyezze egyenes felületre, és csatlakoztassa a kábelt a csatlakozóval 230 V-os hálózatba.

## Használat (lásd a brossúra közepén elhelyezett duplalapon)

A PRESIDENT smoothie mixerben a gyümölcs- és zöldség smoothiekat, tejes turmixokat, bébiételeket és püréket az üvegedényben vagy az utazópalackban készítheti el.

## Mixerelés az üvegedényben

Az üvegedényt a köztes darabbal és a vágókésekkel helyezze az aljzatba, és elfordítással rögzítse (1). Felvillan a csatlakozást jelző fény, a mixer használatra kész (2).

Az edénybe töltsön min. 200 ml folyadékot, és a többi felaprózott hozzávalót legfeljebb 600 ml jelölésig (3).

**A zöldséget és gyümölcsöt meghámozva és 2 cm-es darabokra aprózva rakja a mixerbe, keményebb gyökérzöldséget és has. kb. 1 cm-s darabokra aprózva.**

**Soha ne használja a mixert hozzáadott folyadék nélkül (min. 200 ml folyadék 600 ml hozzávalóhoz). Ne használja jég és hús aprítására és has. Az üvegedénybe ne rakjon 50 °C-nál magasabb hőmérsékletű élelmiszert. Ne használja az üvegedényt mikrohullámú sütőben.**

Zárja le az üvegedényt a fedővel. Nyomja le a mixerelés gombot, felvillan a jelzőfény, és elkezdődik a mixerelés (4). A mixerelés egész ideje alatt fogja az üvegedény felső részét (5).

A nyersanyagok szétmixereléséhez általában 30–40 másodperc elegendő. Ismét nyomja meg a mixerelés gombot, a jelzőfény kialszik, és a mixer leáll.

Vegye ki az üvegedényt az aljzatból, vegye le a fedelét, és töltsse ki az italt.

## **FONTOS FIGYELMEZTETÉS**

**Ne hagyja a mixert 60 másodpercnél tovább keverni!** Ismételt mixerelésnél, ami tovább tart mint 60 mp, a mixer túlmelegedés miatt, biztonsági okokból leáll. Ilyenkor húzza ki a mixert a hálózathoz, **hagyja pihenni 30 percig**, majd kapcsolja vissza, és folytassa a keverést.

## **Pulzáló mixerelés**

Magasabb szárazanyag tartalmú vagy sűrű alapanyagok készítéséhez mint pl. gyökérzöldség, tök, dió, joghurt, fagyalt és has. használja a pulzáló mixerelés funkciót az alapanyagok fokozatos adagolásával.

Töltsön az üvegedénybe min. 100 ml folyadékot (alsó jelölés), és adja hozzá a felaprított hozzávalókat 300 ml (6) jelölésig, majd helyezze fel a fedőt a kupakkal. A pulzáló mixerelés kapcsolóját ismételten nyomja le majd engedje el, míg a keverék el nem éri a szükséges sűrűséget.

## **A nyersanyagok fokozatos adagolása pulzáló mixerelés közben**

Vegye le az átlátszó kupakot elfordítással a fedélről, és a nyíláson keresztül töltsse bele a többi felaprított hozzávalót az üvegedénybe (7).

## **Mixerelés az utazópalackban**

A smoothieket elkészíthetjük egyenesen az utazópalackban is.

Tekerje le az utazópalackról a fedelét, töltsön bele min. 200 ml folyadékot, és adja hozzá a felaprított nyersanyagot 600 ml jelölésig (8).

Csavarja le a köztes darabot a vágókésekkel együtt az üvegedényről, és csavarja rá az utazópalackra úgy, hogy a kések az edény belsejében legyenek (9). Helyezze a palackot az aljzatba, és tekeréssel rögzítse (10). Ezután járjon el ugyanúgy, mint az üvegedényben való mixerelésnél, szükség esetén használja a pulzáló mixerelést.

Az utazópalack hűtőszekrénybe alkalmas. Ne tegyen az utazópalacka 50 °C-nál magasabb hőmérsékletű nyersanyagot, ne használja mikrohullámú sütőben.

A PRESIDENT Smoothie üveg 0.6 l (art. 909032) keresse üzleteinkben vagy a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) oldalon.

## Tisztítás

Tisztítás előtt húzza ki a mixert az elektromos hálózathoz.

Vegye le az üvegedényt az aljzatról, emelje le a fedelét a kupakkal együtt, és csavarja le a köztes darabot a késekkel. Az üvegedény a fedéllel és kupakkal együtt **mosogatógépbe alkalmas**.

Nyomja meg alulról a keverőkéseket (11), és emelje ki a köztes darabból (12). Mindkét részt mossa le folyó víz alatt, ne rakja mosogatógépbe.

Száradás után rakja össze mindkét részt fordított sorrendben. A köztes darabbal és a vágókésekkel manipuláljon óvatosan, nagyon élesek.

Az utazópalackot és fedelét mossa le folyó víz alatt és szárítsa meg, ne rakja mosogatógépbe.

Az aljzapot szükség szerint törölje át nedves ronggyal, és hagyja megszáradni. Ne mossa sem folyó víz alatt, sem mosogatógépben.

## Jó ötlet (tipp)

Az üvegedény és a kések gyors tisztításához helyezze az üvegedényt a mixerre, töltsön az edénybe 600 ml jelölésig tiszta vizet, helyezze vissza a fedőt, és ismételtén nyomja meg a pulzáló mixerelés gombot.

## Smoothie készítése

Zöldség- és gyümölcs koktélok (smoothie) hámozott és felaprózott zöldségből és gyümölcsből készítsen, 200 ml folyadék (víz, gyümölcslé, tej és has.) hozzáadásával 600 ml tartalomhoz.

**Megfelelő gyümölcsök:** Banán, alma, körte, sárgabarack, őszibarack, mangó, citrom, grapefruit, kivi, narancs, mandarin, dinnye, bármilyen idénygyümölcs stb.

**Megfelelő zöldségek:** Répa, zeller, cékla, retek, különféle saláták és gyógynövények, pl. pekingi káposzta, spenót, káposzta, rukkola, madársaláta, katángkóró, zsázsa, csalán, pitypang, útifű, medvehagyma stb.

A tápérték és az ízek fokozása érdekében tehet hozzá egész diót, beáztatott szezámm-, len-, chia-, napraforgó-, tök- vagy kendermagot, beáztatott aszalt gyümölcsöt vagy aromás fűszereket, mint pl. őrölt fahéjat, gojtit stb.

# Receptek

## Gyümölcs- és zöldség smoothiek

### Erdei gyümölcsös smoothie

50 g málna, szeder és cseresznye keverék, 50 g fekete áfonya, 1 megpucolt, felszeletelt kivi, 200 ml víz

### Banános smoothie fekete áfonyával

2 megpucolt banán, 100 g fekete áfonya, 1 kanál méz, 200 ml tej

### **Mangós smoothie**

300 g megpuccolt és felszeletelt mangó, 200 ml hűtött tej, 100 g fehér joghurt, 1 csepp vanília kivonat, 1 csipet só

### **Paradicsomos smoothie répával**

250 g felszeletelt paradicsom, 200 ml almalé, 50 g felszeletelt répa, 50 g megtisztított és felaprított zeller, csípős szósz ízlés szerint

### **Alma smoothie uborkával**

200 g meghámozott és felszeletelt alma, 250 ml almalé, 100 g meghámozott és feldarabolt uborka, szerecsendió és fahéj ízlés szerint

### **Banános smoothie céklával**

110 g meghámozott és feldarabolt cékla, 1 banán (kb. 120 g), pici, friss, reszelt gyömbér, 50 g fehér joghurt, 200 ml almalé, előre beáztatott chia mag

## **Tejes koktélok**

### **Eper koktél**

100 g eper szár nélkül, 1 banán, 250 ml szójatej, 20 g zabpehely, 2 kanál méz

### **Banán kotél**

2 megpuccolt banán, 100 g vanília fagyalt, 300 ml tej

### **Csokoládé koktél**

250 g csokoládé fagyalt, 7 g bekevert Caro ital, 250 ml tej, 1 kiskanál méz

### **Őszibarack koktél**

300 g meghámozott és felszeletelt őszibarack, 100 g vaníliás fagyalt, 150 ml tej

## **Gyümölcspürék és bébiételek**

### **Alma püré**

2 nagy, meghámozott, felszeletelt alma, méz ízlés szerint, 200 ml víz

### **Sárgabarack tízorai**

200 g felszeletelt sárgabarack, 150 g meghámozott és felszeletelt alma, 180 ml almalé, 3 kiskanál méz

### **Figyelmeztetés**

A PRESIDENT Smoothie mixer speciálisan élezett, rozsdamentes acél keverőkékkel rendelkezik. A kések eltompulása intenzív vagy helytelen használat következtében (jég, hús és has.) természetes jelenség, és nem képezheti reklamáció tárgyát. A tartalék keverőkéseket keresse üzleteinkben vagy a TESCOMA szervizközpontjában, [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu).

# Инструкция по использованию

## Инструкция по технике безопасности

Перед первым использованием внимательно прочитайте Инструкцию по эксплуатации.

### **Важное замечание: ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

Этот прибор не предназначен для использования детьми. Держите прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и знаний могут использовать устройство под присмотром или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несет ответственность за возможный риск.

Всегда отключайте прибор от источника питания, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или мытьем.

Перед извлечением чаши необходимо выключить миксер. Отключите прибор от сети при обращении с его подвижными частями.

При повреждении кабеля питания его заменой должен заниматься исключительно авторизованный сервисный центр.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на этикетке на дне основания миксера. Блендер подключайте только к сети переменного тока (АС ~). При подключении к розетке миксер всегда должен быть отключен.

Ножи миксера очень острые. Будьте осторожны при обращении с ними. Не опускайте руки в стеклянную чашу при открытой крышке во избежание порезов о ножи.

Устройство не будет работать, если стеклянная чаша установлена неправильно. Перед включением убедитесь, что чаша с крышкой установлены правильно.

Не включайте прибор с пустой стеклянной чашей или пустой пластиковой бутылкой.

Горячие жидкости перед наливанием в стеклянную чашу или пластиковую бутылку предварительно остудите.

Прибор соответствует стандартам безопасности. Ремонт или замена электрического кабеля должна осуществляться только авторизованным сервисным центром, контакты на сайте [www.tescomarusia.ru](http://www.tescomarusia.ru). При непрофессионально проведенном ремонте нельзя предъявить претензию производителю.

## **2-летняя гарантия**

На данное изделие предоставляется 2-летняя гарантия со дня покупки. Гарантия не распространяется на следующие случаи: изделие использовалось вразрез с Инструкцией по использованию, дефекты возникли в результате удара, падения или неправильного обращения, были проведены несанкционированный ремонт или изменения.

## Технические параметры

**Наполнение мин/макс:** 200/600 мл

**Источник питания:** 230 В

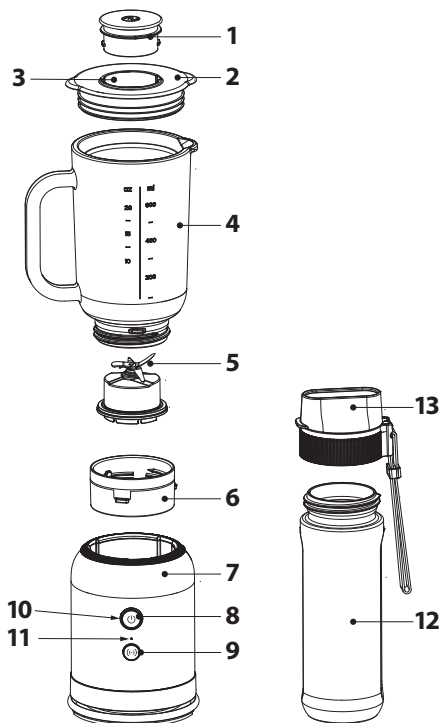
**Потребляемая мощность:** 350 Вт

**Длина кабеля питания:** 110 см

**Тип штепселя:** Встроенный в пластик

## Описание

- 1 Закрывающая часть
- 2 Крышка
- 3 Отверстие для доливания жидкости
- 4 Стеклоянная чаша с дозатором
- 5 Ножи миксера
- 6 Соединительная часть
- 7 Основание с кабелем и штепселем
- 8 Кнопка смешивания
- 9 Импульсный переключатель
- 10 Индикатор смешивания
- 11 Индикатор питания
- 12 Дорожная бутылка
- 13 Крышка дорожной бутылки



## Перед первым использованием

Все части миксера распакуйте, разложите, вымойте и высушите (см. Очистка).

## Подключение к сети

Поместите основание на плоскую поверхность и подключите кабель с вилкой питания к электросети 230 В.

## Использование (см. вкладку в середине брошюры)

Смузи, т. е. фруктовые и овощные коктейли, молочные коктейли и детское питание в миксере PRESIDENT можно готовить в стеклянной чаше или прямо в дорожной бутылке.

## Смешивание в стеклянной посуде

Стеклоянную чашу с соединительной частью и ножами миксера вставьте в основание и поворотом зафиксируйте (1). Включится индикатор питания (2), миксер готов к использованию.

Налейте в стеклоянный контейнер минимум 200 мл жидкости и заполните его до отметки 600 мл нарезанными ингредиентами (3). **Кладите в миксер фрукты и овощи очищенными и нарезанными на куски размером около 2 см, более жесткие овощи (корнеплоды и т. п.) примерно 1 см.**

**В миксере никогда не смешивайте продукты без дополнительной жидкости (мин. 200 мл на 600 мл твердых ингредиентов). Не используйте устройство для дробления льда, резки мяса и т. п. Не кладите ингредиенты температурой выше 50 °С в стеклоянную чашу, не используйте ее в микроволновой печи.**

Стеклянную чашу закройте крышкой. Нажмите кнопку смешивания, загорится индикатор и содержимое контейнеров начнет смешиваться (4). Придерживайте миксер в верхней части чаши во время смешивания (5).

Для смешивания ингредиентов в стеклянной чаше обычно достаточно 30–40 секунд. Для остановки снова нажмите кнопку смешивания, индикатор погаснет и миксер остановится.

Извлеките стеклянную чашу из основания, снимите крышку и вылейте напиток.

### **ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ**

**Не используйте миксер для смешивания без остановки дольше 60 секунд!** При повторном смешивании длительностью более 60 секунд прибор из-за перегрева отключится из соображений безопасности. В таком случае отключите миксер от сети и **не используйте его в течение 30 минут**, затем подключите и продолжите смешивание.

### **Импульсный режим**

Для приготовления напитков или детского питания с повышенным содержанием твердых или кремовых ингредиентов (корнеплоды, тыква, орехи, йогурт, мороженое и т. д.) используйте импульсный режим, постепенно добавляя ингредиенты.

Налейте в стеклянную чашу мин. 100 мл (нижняя отметка), добавьте нарезанные ингредиенты до отметки 300 мл (6) и наденьте крышку. Нажимайте и отпускайте кнопку импульсного режима до тех пор, пока смесь не будет готова.

### **Добавление жидкости и ингредиентов во время импульсного режима**

Снимите прозрачный затвор с крышки, повернув его, и добавьте в чашу жидкость и нарезанные ингредиенты (7).

### **Смешивание в дорожной бутылке**

Фруктовые и овощные коктейли (смузи) можно готовить прямо в дорожной бутылке.

Открутите крышку дорожной бутылки, в бутылку налейте мин. 200 мл жидкости и добавьте нарезанные ингредиенты до отметки 600 мл (8).

Соединительную часть с ножами миксера открутите от стеклянной чаши и прикрутите к дорожной бутылке таким образом, чтобы ножи миксера оказались внутри бутылки (9). Бутылку вставьте в основание и поворотом зафиксируйте (10). Руководствуйтесь тем же алгоритмом, как и при смешивании в стеклянной чаше. При необходимости включите импульсный режим.

Дорожную бутылку можно хранить в холодильнике. В дорожную бутылку не помещайте ингредиенты и жидкости температурой выше 50 °С, не используйте в микроволновой печи.



## Мытье

Перед мытьем отключите миксер от розетки.

Стекланную чашу извлеките из основания, снимите крышку с пробкой и открутите соединительную часть с ножами. Стекланную чашу для смешивания с крышкой и затвором можно мыть в посудомоечной машине.

Нажмите снизу на ножи миксера (11) и извлеките их из соединительной части (12). Обе части промойте под проточной водой, не мойте в посудомоечной машине.

После высыхания вставьте обе части в обратном порядке обратно. Будьте осторожны при обращении с соединительной частью и ножами миксера, ножи острые.

Дорожную бутылку и крышку вымойте под проточной водой и высушите, не мойте в посудомоечной машине.

Основание миксера при необходимости протрите влажной тряпкой и дайте высохнуть. Не мойте под проточной водой, не мойте в посудомоечной машине.

## Полезный совет

Для быстрой очистки стекланной чаши и ножей от остатков мякоти и т. п. вставьте чашу в миксер, заполните водой до отметки 600 мл, закройте крышкой и несколько раз включите импульсный режим.

## Приготовление смузи

Фруктовые и овощные коктейли (смузи) изготавливайте из очищенных и нарезанных фруктов и овощей с добавлением мин. 200 мл жидкости (воды, сока, молока и т. п.) на 600 мл ингредиентов.

**Подходящие типа фруктов:** Бананы, яблоки, груши, абрикосы, персики, манго, лимоны, грейпфруты, киви, апельсины, мандарины, арбузы, лесные ягоды, любые сезонные фрукты и т. д.

**Подходящие типы овощей:** Морковь, корневой сельдерей, петрушка, свекла, редис, различные виды листьев салата и растений, напр. пекинская капуста, шпинат, капуста, руккола, цикорий, кресс-салат, крапива, одуванчики, подорожник и т. п.

Для повышения питательности и улучшения вкуса можно добавить в миксер целые орехи, замоченные кунжутные, льняные, подсолнечные, тыквенные или конопляные семечки, замоченные сухофрукты, специи, напр. корицу, ягоды годжи и т. п.

# Рецепты

## Фруктовые и овощные смузи

### Смузи с лесными ягодами

50 г смеси малины, ежевики и черешни, 50 г черники, 1 очищенное и нарезанное киви, 200 мл воды

### **Банановое смузи с черникой**

2 очищенных банана, 100 г черники, 1 ч. л. меда, 200 мл молока

### **Смузи из манго**

300 г очищенного и нарезанного манго, 200 мл охлажденного молока, 100 г белого йогурта, капля ванильного экстракта, щепотка соли

### **Томатное смузи с морковью**

250 г нарезанных томатов, 200 мл яблочного сока, 50 г нарезанной моркови, 50 г очищенного и нарезанного корневого сельдерея, острый соус по вкусу

### **Яблочное смузи с огурцом**

200 г нарезанных и очищенных яблок, 250 мл яблочного сока, 100 г очищенных и нарезанных огурцов, мускатный орех и корица по вкусу

### **Банановое смузи со свеклой**

110 г очищенной и нарезанной свеклы, 1 банан (120 г), немного натертого имбиря, 50 г белого йогурта, 200 мл яблочного сока, предварительно замоченные чиа семена

## **Молочные коктейли**

### **Клубничный коктейль**

100 г клубники без плодоножек, 1 банан, 250 мл соевого молока, 20 г овсяных хлопьев, 2 ложки меда

### **Банановый коктейль**

2 очищенных банана, 100 г ванильного мороженого, 300 мл молока

### **Шоколадный коктейль**

250 г шоколадного мороженого, 7 г растворимого напитка Caro, 250 мл молока, ложка меда

### **Персиковый коктейль**

300 г очищенных и нарезанных персиков, 100 г ванильного мороженого, 150 мл молока

## **Детское питание из фруктов**

### **Яблочное пюре**

2 больших очищенных и нарезанных яблока, мед по вкусу, 200 мл воды

### **Абрикосовое пюре**

200 г нарезанных абрикосов, 150 г очищенных и нарезанных яблок, 180 мл яблочного сока, 3 ложки меда

### **Внимание**

Смузи миксер PRESIDENT оснащен специально заточенными ножами из высококачественной нержавеющей стали. Ножи могут затупиться при интенсивном или неправильном использовании (лед, мясо), что является естественным процессом и не подлежит рекламации. Запасные ножи для миксера спрашивайте у своего продавца или в сервисном центре TESCOMA, контакт на [www.tescomarusssia.ru](http://www.tescomarusssia.ru).



**tescoma®**

*President*



Smoothie mixer PRESIDENT 0.6 l

Smoothie mixér PRESIDENT 0,6 l

Frullatore PRESIDENT 0,6 l

Batidora de vaso PRESIDENT 0,6 l

Liquidificador PRESIDENT 0,6 l

Smoothie-Mixer PRESIDENT 0,6 l

Mixeur à smoothie PRESIDENT 0,6 l

Mikser do smoothie PRESIDENT 0,6 l

Smoothie mixér PRESIDENT 0,6 l

PRESIDENT Smoothie mixer 0.6 l

Смузи миксер PRESIDENT 0,6 л

Art.: 909030.11

cream / smetanová / crema / crema

creme / cremefarbig / crème

kremowy / smotanová / krémszínű / сливочный

Art.: 909030.44

anthracite / antracitová / antracite

antracita / antracite

antrazitfarben / anthracite / antracytowy

antracitová / antracit / антрацитовый



220–240 V 50–60 Hz 350 W

designed by **tescoma** design protected

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic  
TESCOMA distributors: IT, Gazzago S.M. (BS), Trav. Gaduti del Lavoro 3

ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, Pl. Riodel, E4

PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215

PL, Katowice, Warzywna 14 / SK, Púchov, Nimmická cesta

UA, Одеса, ТОВ „Т.Д.Т.“, 2/1 В. Суча

DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.

HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3.

CN, Guangzhou, Tianhe District

**tescoma** *President*

© 2021 TESCOMA