

## Használati útmutató

### Biztonsági előírások

Használat előtt alaposan olvassa át ezeket az utasításokat, és a készülék használata során pontosan a Használati útmutató szerint járjon el. A készülék Használati útmutatóval ellentétes használatából adódó meghibásodása vagy személyi sérülés esetén a felelősség a felhasználót terheli. Elektromos készülék használatakor mindig szükséges az alapvető biztonsági előírások betartása, legfőképp:

Ne merítse a készülék tápkábelét vízbe vagy más folyadékba.

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

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

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

Ne használja a készüléket a szabadban.

Ne hagyja a tápkábelt az asztal vagy pult széléről lógni.

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

A pengék élesek, védje a kezét a sérülésektől.

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

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

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

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

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

### Műszaki paraméterek

Feszültség: AC 230 V

Teljesítmény: 1500 W

Frekvencia: 50-60 Hz

Tápkábel hossza: 120 cm

### Leírás

#### A készülék teste

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

#### Tartozékok

14. Rozsdamentes acél edény 6 l
15. A rozsdamentes acél edény fedele töltőnyílással
16. Rozsdamentes acél habverőlapát
17. Fém keverőlapát tapadásmentes bevonattal
18. Fém dagasztóhorog tapadásmentes bevonattal
19. Húsdaráló
- 19a Rozsdamentes acél töltőtartály
- 19b A daráló fém teste
- 19c Fém spirál
- 19d Szeletelő kés

- 19e Vágólemez durva daráláshoz (nagy lyukú)
- 19f Vágólemez hétköznapi daráláshoz (közepes lyukú)
- 19g Vágólemez finom daráláshoz (kis lyukú)
- 19h A daráló anyacsavarja
- 19i Darálóprés tárolófelülettel az egyes tartozékok számára
- 20. Dob reszelő
- 20a A reszelő teste
- 20b Négy rozsdamentes acél dobpenge
- 20c Reszelőprés
- 20d Arretáló karika
- 21. Kolbász készítéséhez alkalmas fej
- 22. Töltött hústekercsek készítéséhez alkalmas fej
- 23. Édességek készítéséhez alkalmas fej
- 24. A mixer edénye
- 24a Fedő töltőnyílással és tokkal

### **Első használat előtt**

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

### **Fontos figyelmeztetés**

A készüléket mindig csak egy csatlakoztatott tartozékkal használja.

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

Az elindított készülék 15 perc folyamatos működés után automatikusan kikapcsol.

Ne hagyja a mixert 2 percnél tovább folyamatosan bekapcsolva.

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

### **A készülék elhelyezése**

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

### **Habverés, keverés és dagasztás**

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

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

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

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

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

### **A készülék csatlakoztatása a hálózathoz**

Csatlakoztassa a tápkábelt a csatlakozóval 230 V-os hálózatba.

### **A készülék elindítása és leállítása**

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

### **Pulzáló meghajtás**

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

### **Habverőlapát**

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

### **Keverőlapát**

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

### **Dagasztóhorog**

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

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

### **Húsdaráló**

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

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

### **Húsdarálás**

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

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

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

### **Kolbász és töltött hústekercsek készítéséhez alkalmas fej**

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

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

### **Kolbász és töltött hústekercsek készítése**

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

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

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

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

### **Édességek készítéséhez alkalmas fej**

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

### **Édességek készítése**

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

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

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

## **Dob reszelő**

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

## **Az ételek reszelése és szeletelése**

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

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

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

## **Mixer**

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

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

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

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

## **Biztonsági szabályozók**

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

## **Pulzáló mixerelés az alapanyagok fokozatos adagolásával**

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

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

## **A mixer edényének gyors tisztítása**

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

## **Tisztítás**

### **A készülék teste**

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

### **Tartozékok**

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

### **Tárolás**

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

**Karbantartás**

Meghibásodás esetén ne javítsa maga a terméket, forduljon az eladóhoz vagy a TESCOMA eladóközpontjához, kapcsolat a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) oldalon.

**Garancia**

Erre a termékre 3 év garanciát biztosítunk.