

Használati útmutató

Biztonsági előírások

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. A készülék otthoni felhasználásra alkalmas, ne használja kereskedelmi célokra és kültéri környezetben.

FIGYELMETETÉS: A készüléket gyermekek kizárólag felügyelet mellett működtethetik, nem használhatják játék részeként. Csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi teljesítőképességgel rendelkező személyek, ill. a készülék használatát nem ismerő személyek a készüléket kizárólag felügyelet mellett, kapott utasítások alapján használhatják.

A készüléket minden esetben egyenes, stabil és tiszta felületen használja, legalább 30 cm távolságra más konyhai készülékektől. A levesfőzőt ne használja a tűzhely közelében.

230 V-os (50/60 Hz) elektromos hálózaton használjon. Tápkábel sérülése esetén - biztonsági okokból - annak cseréjét minden esetben szakszervíz végezze. A tápkábel nem érintkezhet élet tárgyakkal, sarkakkal ill. magas hőmérsékletű felületekkel. Elektromos hálózatról történő lecsatlakoztatás során a tápkábelt mindig a dugaljnál fogja meg, ne a kábelt húzza. Tápkábel vagy dugalj sérülése, meghibásodása esetén ne használja a levesfőzőt.

A készüléket ne mártsa vízbe vagy más folyadékba. Meghibásodás esetén a készüléket - biztonsági okokból - ne szedje szét és ne javítsa, forduljon márkaboltjaink egyikéhez vagy a TESCOA szervizközpontjához, a www.tescoma.hu oldalon.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS

A készüléket folyamatos üzemben ne használja tovább 6 percnél! Amennyiben a készülék túlmelegedés következtében megáll, csatlakoztassa le az elektromos hálózathoz, várjon 20 percet, majd ismét csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és folytassa a használatot. Amennyiben használat közben a kések valamilyen gátra ütköznek, azonnal kapcsolja ki a készüléket, csatlakoztassa le az elektromos hálózathoz, vegye le a tartályt, távolítsa el a gátat okozó élelmiszert, majd a készülék kihűlését követően folytassa a használatot.

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. Nem rendeltetésszerű használat vagy túlterhelés esetén a készülék automatikusan kikapcsol, saját maga védelme érdekében. Amennyiben az automatikus leállást követő 30 percen belül a készüléket nem lehet újra üzembe helyezni, forduljon a TESCOA szervizközpontjához.

FIGYELMEZTETÉS: A hőbiztosíték védelmi funkciójának megőrzése érdekében a készüléket nem szabad ellátni külső kapcsolóval.

A készüléket nem szabad üzembe helyezni, amennyiben annak tartálya üres, valamennyi ételt és italt kellő mennyiségű folyadékkal készítse.

Forró folyadékot kizárólag kellő körültekintéssel töltsön a levesfőzőbe, forró gőz kicsapódásának a veszélye áll fenn. Az edényt soha ne töltsen túl, a készüléket mindig felhelyezett fedővel használja.

A rozsdamentes acél kések nagyon élesek, fordítson fokozott figyelmet az edény ürítésére és tisztítására. Kések sérülése esetén a levesfőzőt ne használja.

Kerülje az érintkezést a készülék mozgó alkatrészeivel, használat közben ne nyúljon az edénybe, és ne helyezzen bele semmilyen eszközt, tárgyakat (kivéve a készülék tartozékaként járó nyomórudat, melyet a fedő erre szolgáló nyílásán keresztül szabad használni).

A készüléket használat közben ne mozgassa, és ne érjen hozzá annak mozgó alkatrészeihez. A tápkábelt ne akassza semmilyen éles vagy mozgó tárgyra.

Kerülje a készülék csatlakozójának vízzel történő érintkezését, mely meghibásodáshoz vezet.

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.

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

FIGYELMEZTETÉS: Az üvegedénybe beépített főzőlap a készülék kikapcsolását követően maradékhőt sugároz.

A készüléket használatot követően csatlakoztassa le az elektromos hálózathoz, és tisztítsa meg valamennyi, étellel érintkező részét.

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

Műszaki paraméterek

Üvegedény térfogata: 1750 ml

Tápfeszültség: 220-240 V ~
Frekvencia: 50-60 Hz
Fűtési teljesítmény: 800-950 W
Levesfőző legnagyobb teljesítménye: 1500 W

Leírás

1. Töltőnyílás kupakja
2. Fedő töltőnyílással
3. Üveg mérőedény
4. Mérőedény meleg ételekhez („Soup“)
5. Mérőedény hideg ételekhez („Cold“)
6. Keverőkések
7. Főzőlap
8. Dugalj
9. Talapzat kábellel
10. Konnektor aljzat
11. Tengelyhajtás gumibetéttel
12. Kezelőpanel
13. Digitális kijelző
14. Manuális időbeállítás „Time“ (+/-)
15. Manuális sebességbeállítás „Speed“ (+/-)
16. „Clear soup“ (leves) program
17. „Cream soup“ program
18. „Sauce“ program
19. „Smoothie“ program
20. „Milkshake“ program
21. „Puree“ program
22. „Pulse“ pulzáló funkció
23. „Heating“ (melegítés) program
24. „Start/Stop“
25. Nyomórúd
26. Mérőedény
27. Tisztítókefe
28. Tengelyhajtás tartalék gumibetéte
29. Melegítés jelzőfény

Első használat előtt

Csomagolja ki a készüléket, **szedje szét, és tisztítsa meg** (lásd. Tisztítás). A talpazatot helyezze egyenes felületre, **legalább 30 cm távolságra a tűzhelytől és egyéb készülékektől**. A tápkábelt csatlakoztassa **230 V-os** hálózatba.

Fontos figyelmeztetés

A levesfőzőt soha ne használja élelmiszer vagy folyadék (min. 200 ml) hozzáadása nélkül.

Az élelmiszert aprítsa fel max. 2 x 2 cm nagyságúra, mielőtt a levesfőzőbe helyezné.

„Clear soup“, „Cream soup“, „Sauce“ és „Puree“ programok esetén a levesfőzőt a „Soup“ mérőskála szerint töltse, min. 800 ml / max. 1400 ml.

„Smoothie“ és „Milkshake“ programoknál a levesfőzőt a „Cold“ mérőskála szerint töltse, min. 750 ml / max. 1750 ml.

Futó program, kézi vezérlés vagy pulzáló funkció működtetése során az edényt soha ne vegye le a talpazatról.

A készüléket soha ne használja hús aprítására vagy jégkása készítéséhez, a rozsdamentes kések megromolhatnak!

Az üvegedényt ne használja mikrohullámú sütőben.

BÁRMELYIK MŰKÖDÉSBEN LÉVŐ PROGRAM ESETÉBEN A KÉSZÜLÉK AZONNALI LEÁLLÍTÁSÁHOZ NYOMJA MEG A „START/STOP“ GOMBOT, A PROGRAM AZONNAL LEÁLL.

Feltöltés(lásd. a használati útmutató közepén található dupla oldal)

Az üvegedénybe helyezze **az feldarabolt alapanyagot és folyadékot** (1).

Bekapcsolás

A megtöltött edényt helyezze a talpazatra, és zárja le a fedővel, úgy, hogy **a fedő és az edény markolatai átfedjék egymást** (2). Felvillan a „Start/Stop“ jelzés, és a kijelzőn villogni kezd ---- (3). A kezelőpanelon nyomja meg a „Start/Stop“ gombot, a kijelzőn megjelenik az idő: **00:00**, a levesfőző **használatra készen áll** (4).

Programok használata

„Clear soup“ program (5)

Zöldség- és húslevesek készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a **„Clear soup”** gombot, a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben: **45:00**. Nyomja meg a **„Start/Stop”** gombot, a levesfőző elkezd az idő visszaszámolását, és megfőzi a levest. A program végén szaggatott hangjelzés szólal meg, a kijelzőn megjelenik a **00:00 idő**, és a program **automatikusan leáll** (minden programra érvényes).

Vegye le az üvegedényt a talapzatról, a fedelét forgassa el **az óramutató járásával ellentétes irányban**, és vegye le az edényről.

Figyelem: A fedő levételénél és a kitöltésnél legyen fokozottan óvatos, **az elkészült étel forró**.

„Cream soup” program (6)

Turmixolt zöldség- és húslevesek készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a **„Cream soup”** gombot, a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben: **24:00**. Nyomja meg a **„Start/Stop”** gombot, a kijelzőn megjelenik a melegítés jelző (folyamatosan körbe futó szaggatott vonalak), és a levesfőző felforralja az alapanyagokat. A forráspont elérésekor a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben: **24:00**, a levesfőző elkezd visszaszámolni az időt, folyamatosan turmixolni fog, és megfőzi a krémlevest.

„Sauce” program (7)

Turmixolt mártások készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a **„Sauce”** gombot, a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben: **15:00**. Nyomja meg a **„Start/Stop”** gombot, a kijelzőn megjelenik a melegítés jelző (folyamatosan körbe futó szaggatott vonalak), és a levesfőző felforralja az alapanyagokat. A forráspont elérésekor a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben: **15:00**, a levesfőző elkezd visszaszámolni az időt, folyamatosan turmixolni fog, és megfőzi a mártást.

„Puree” program (8)

Turmixolt, főtt zöldség- és gyümölcspürék készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a **„Puree”** gombot, a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben: **11:00**. Nyomja meg a **„Start/Stop”** gombot, a kijelzőn megjelenik a melegítés jelző (folyamatosan körbe futó szaggatott vonalak), és a levesfőző felforralja az alapanyagokat. A forráspont elérésekor a kijelzőn megjelenik a főzési idő percekben: **11:00**, a levesfőző elkezd visszaszámolni az időt, folyamatosan turmixolni fog, és megfőzi a pürét.

„Smoothie” program (9)

Turmixolt zöldség- és gyümölcskoktélok készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a **„Smoothie”** gombot, a kijelzőn megjelenik a turmixolási idő percekben: **2:00**, és a sebességi fokozat: **8**. Nyomja meg a **„Start/Stop”** gombot, és a készülék elkészíti a smoothie-t.

„Milkshake” program (10)

Turmixolt tejes koktélok készítéséhez nyomja meg a kezelőpanelen a **„Milkshake”** gombot, a kijelzőn megjelenik a turmixolási idő percekben és másodpercekben: **01:10**, és a sebességi fokozat: **8**. Nyomja meg a **„Start/Stop”** gombot, a készülék elkezd turmixolni az alapanyagokat, és elkészíti a turmixot.

„Heating” program

Melegítésre, és a beállított hőmérséklet megtartására (60 percen keresztül), vagy **tálaláshoz szükséges hőmérsékletre történő felmelegítés esetén** használja a **„Heating”** programot.

A. Melegítés és beállított hőmérséklet tartása (11)

Nyomja meg a kezelőpanelen a **„Heating”** gombot, a kijelzőn megjelenik a hőmérséklet: **60 °C**. A **„Melegítés”** gomb ismételt megnyomásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet 70, 80, 90 vagy 100 °C-ra. A levesfőző felmelegíti az ételt, és folyamatos keverés mellett 60 percen át megtartja a beállított hőmérsékletet, ezután a program automatikusan leáll.

B. Tálaláshoz szükséges hőmérséklet megtartása (12)

A kezelőpanelen nyomja meg, és kb. 2 másodpercig tartsa a **„Heating”** gombot, a kijelzőn megjelenik a hőmérséklet: **55 °C**. A levesfőző felmelegíti az ételt, és 6 órán keresztül megtartja a tálalási hőmérsékletet, időszakos keverés mellett, ezután a program automatikusan leáll.

Figyelem: A **„Heating”** programot ne használja **levesekhez**, mert az összetevők turmixolva lesznek benne a program használata során. Liszttel, keményítővel, zsemlemorzsával, pékáruval stb. sűrített ételek esetén kizárólag a **tálaláshoz szükséges hőmérséklet megtartására szolgáló B. programot (55 °C) használja..**

Ételek ellenőrzése elindított program esetén

Elindított program esetén az étel ellenőrzéséhez vegye le a fedőt az üvegtálról, majd az ellenőrzést követően, 50 másodpercen belül a fedőt helyezze vissza, és nyomja meg a **„Start/Stop”** gombot, a **megszakított program automatikusan folytatódik, befejezve az ételkészítési folyamatot**.

BÁRMELYIK MŰKÖDÉSBEN LÉVŐ PROGRAM ESETÉBEN A KÉSZÜLÉK AZONNALI LEÁLLÍTÁSÁHOZ NYOMJA MEG A **„START/STOP”** GOMBOT, A PROGRAM AZONNAL LEÁLL (13).

Készülék használata program futtatása nélkül (kézi vezérlés)

Egyéb gyümölcs- és zöldségételek, italok elkészítéséhez használja a készüléket program futtatása nélkül, **kézi vezérléssel**.

Idő és turmixolás sebesség kézi beállítása

Az üvegedénybe töltsön **legfeljebb 1750 ml** folyadékot és feldarabolt alapanyagot. Nyomja meg a „**Start/Stop**” gombot, a kijelzőn megjelenik az idő: **00:00**. A +/- gomb megnyomásával és tartásával állítsa be az időt a „**Time**” 00:05 és 6:00 perc közötti tartományban (14). A +/- gomb ismételt megnyomásával állítsa be a sebességet a „**Speed**” 1 - 8 közötti tartományban (15). Nyomja meg a „**Start/Stop**” gombot, a készülék megkezdí az alapanyagok turmixolását, a beállított idő elteltével szaggatott hangjelzés szólal meg, és a turmixolás leáll.

Pulzáló funkció (16)

Magasabb szárazanyag tartalmú vagy sűrű alapanyagokból álló italok és ételek - pl. **gyökérzöldség, tök, dió, joghurt, fagylalt** stb - elkészítéséhez használja a **pulzáló funkciót, az alapanyagok fokozatos adagolása mellett**. Az edénybe töltsön folyadékot és feldarabolt alapanyagot, **legfeljebb az 1000 ml jelölésig**. A kezelőpanelon nyomja meg és tartsa lenyomva a „**Pulse**” gombot, a levesfőző megkezdí az alapanyagok turmixolását. Szakaszosan nyomja meg és engedje el a „**Pulse**” gombot, míg az étel nem lesz megfelelő módon turmixolva, és nem éri el a kívánt sűrűséget.

Figyelem: Ne használja a „**Pulse**” funkciót, amennyiben bármely program el van indítva.

Alapanyagok fokozatos hozzáadása pulzáló funkció használata esetén

Pulzáló turmixolás közben engedje el a „**Pulse**” gombot, és várja meg, hogy a turmixolás leálljon. A töltőnyílás kupakját elfordítást követően vegye le, és a **nyíláson keresztül töltsé fel az edényt folyadékkal és a feldarabolt alapanyaggal**. Helyezze vissza a kupakot, és folytassa a pulzáló turmixolást.

Mérőedény tölcserrel

Az alapanyagok és hozzávalók pontos adagolásához, valamint a nyíláson keresztül történő könnyű feltöltéshez használjon **mérőedényt tölcserrel**.

Nyomórúd (17)

Amennyiben program működtetése vagy kézi vezérlés során az edényben kialakul egy még nem leturmixolt alapanyag réteg, **használjon nyomórúdat**. A levesfőzőt **ne állítsa le**, vegye le a kupakot a fedőről, **helyezze a nyomórúdat a töltőnyílásba**, és a még nem leturmixolt alapanyagokat nyomja lefelé.

Fontos figyelmeztetés

A készüléket folyamatos üzemben **ne használja tovább 6 percnél!** Amennyiben a készülék turmixolás közben túlmelegedés következtében megáll, csatlakoztassa le az elektromos hálózatról, várjon 20 percet, majd ismét csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és folytassa a használatot. Amennyiben használat közben a kések valamilyen gátba ütköznek, azonnal kapcsolja ki a készüléket, csatlakoztassa le az elektromos hálózatról, vegye le a tartályt, távolítsa el a gátat okozó élelmiszert, majd a készülék kihűlését követően folytassa a használatot.

Gyors tisztítás

Az üvegtál belsejének és a keverőkések - ételmaradékoktól stb. való - gyors tisztításához töltsé fel a tálat nagyjából félig **tiszta vízzel**, és **tegyen bele néhány csepp tisztítószer**. Helyezze vissza a kupakot, majd ismételtén nyomja meg és engedje el a „**Pulse**” gombot. Ezután öntse ki a mosogatószeres vizet, és az edényt alaposan öblítse el.

Tisztítás (18)

Tisztítás megelőzőén a levesfőzőt **csatlakoztassa le a elektromos hálózatról, és szedje szét**. Vegye le az üvegtálat a talpazatról, fordítsa el, és vegye le a fedőt, majd vegye ki belőle a kupakot.

Üvegedény

Az üvegedény belső részét, és a keverőkések élet a **tartozékként adott kefével tisztítsa**. A megtisztított edényt alaposan öblítse le, és hagyja száradni, külső részét törölje át nedves konyharuhával, esetleg öblítse le vízsugár alatt, majd szárítsa meg. **ne tisztítsa mosogatógépben**.

Figyelem: A rozsdamentes acél kések szorosan kapcsolódnak az edény aljához, **nem lehet leszerelni őket**, tisztítás során legyen óvatos, a keverőkések pengéi **nagyon élesek!**

Levesfőző talpazata

A levesfőző talpazatát szükség esetén törölje át száraz vagy enyhén nedves konyharuhával, **ne helyezze vízsugár alá vagy mosogatógépbe**.

Figyelmeztetés: Az üvegedény és a talpazat tisztítása során ügyeljen rá, hogy **ne kerüljön víz az elektromos csatlakozóba**, ha mégis így történik, távolítsa el a vizet, és **várjon, míg a csatlakozó teljesen megszárad**.

Fedő, kupak, nyomórúd és kefe

Tisztítsa vízsugár alatt, és hagyja megszáradni, **ne tisztítsa mosogatógépben**.

Karbantartás

Amennyiben az intenzív használat következményeként a **tengelyhajtás gumibetéte** elhasználódik vagy megsérül, vegye ki azt egy megfelelő eszközzel, és **helyezzen be tartalék gumibetéte**, mely a csomagolás részét képezi. Bármilyen egyéb meghibásodás esetén a készüléket ne javítsa, hanem forduljon márkaboltjaink egyikéhez vagy a TESCOMA szervizközpontjához, a www.tescoma.hu oldalon.

Figyelmeztetés

A PRESIDENT levesfőző mixerrel 1.75 l speciálisan formázott és élezett, első osztályú rozsdamentes acélból készülő keverőkésekkel van ellátva.

Intenzív, vagy nem rendeltetésszerű használat esetén (túl kemény vagy nagy alapanyagok) a kések tompulása természetes jelenség, **mely nem képezheti reklamáció tárgyát.**

Gyors hibaelhárítás

A használatra kész levesfőző kijelzőjén nem világít a - - - -.

A. A tápkábel nincs a konnektorban: **Csatlakoztassa a tápkábelt 230 V-elektromos hálózathoz.**

B. Az edény fedője nincs megfelelően felhelyezve: **fordassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányban úgy, hogy a fedő és az edény markolatai átfedésben legyenek.**

A kijelzőn világít a - - - -, de sem a program, a pulzáló funkció, és sem a kézi vezérlésű turmixolás nem indul el.

A. Helytelen indítási eljárás: **a program indítása, vagy kézi beállítás előtt mindig nyomja meg a „Start/Stop” gombot.**

B. A levesfőző a hálózathoz történő lecsatlakozás és újracsatlakozás között időben nem tudott újraindulni: **csatlakoztassa le a tápkábelt az elektromos hálózathoz, várjon 3 percet, majd csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz, és indítsa el a készüléket.**

Nem lehet egyenletesen leturmixolni az összes élelmiszert a levesfőzőben.

A. Az alapanyagokat turmixolás során le kell nyomni az edényben: **használja a nyomórudat.**

B. Az edényben kevés a folyadék: **szedje ki a még nem leturmixolt alapanyagot, és adjon hozzá folyadékot.**

Főzés során az étel az üvegedény aljára tapad.

A. Rosszul megválasztott program: **az elindított programot állítsa le, majd válassza ki a megfelelő programot.**

B. Az edényben kevés a folyadék: **szakítsa meg a programot, szedje ki a még nem leturmixolt alapanyagot, és adjon hozzá folyadékot.**

A kijelzőn megjelenik az „E1” jelzés.

A. A keverőkéseket nagy darab élelmiszer okozta gátba ütközték: **a tápkábelt csatlakoztassa le az elektromos hálózathoz, vegye ki a nagy élelmiszer darabokat, darabolja fel őket, a tápkábelt csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és indítsa el a levesfőzőt.**

B. A talpazat csatlakozói vízzel érintkeztek: **a tápkábelt csatlakoztassa le az elektromos hálózathoz, távolítsa el a vizet, szárítsa meg a csatlakozókat, a tápkábelt csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és indítsa el a levesfőzőt.**

A kijelzőn megjelenik az „E2” vagy E3 jelzés.

A. A levesfőző folyadék és alapanyag nélkül lett elindítva: **a tápkábelt csatlakoztassa le az elektromos hálózathoz, várjon 20 percet, a tápkábelt csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és indítsa el a levesfőzőt.**

B. Az edény leemelése került az elindított levesfőző talpazatáról: **a tápkábelt csatlakoztassa le az elektromos hálózathoz, várjon egy pillanatot, a tápkábelt csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és indítsa el a levesfőzőt.**

C. A talpazat csatlakozói vízzel érintkeztek ill. az üvegedénybe víz került: **a tápkábelt csatlakoztassa le az elektromos hálózathoz, távolítsa el a vizet, szárítsa meg a csatlakozókat, a tápkábelt csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és indítsa el a levesfőzőt.**

A kijelzőn megjelenik az „E4” jelzés.

A talpazat csatlakozói vízzel érintkeztek ill. az üvegedénybe víz került: **a tápkábelt csatlakoztassa le az elektromos hálózathoz, távolítsa el a vizet, szárítsa meg a csatlakozókat, a tápkábelt csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és indítsa el a levesfőzőt.**

Figyelmeztetés: Amennyiben a csatlakozók megszáradását követően továbbra is megjelenik a kijelzőn az E4 jelzés, SZERVÍBEAVATKOZÁSRA van szükség: **a készüléket juttassa el márkaboltjaink egyikéhez vagy a TESCOMA szervizközpontjához, melynek elérhetőségeit a www.tescoma.hu oldalon találja.**

Receptek

A receptekben található valamennyi alapanyagot darabolja fel legfeljebb 2 x 2 cm-es darabokra, majd helyezze őket az üvegedénybe, adja hozzá a többi hozzávalót, az edényt zárja le a kupakkal ellátott fedővel, és kapcsolja be a megfelelő programot.

„Clear soup” program

Tyúkhúsleves

Hozzávalók: 400 g bőr nélküli csirke, 700 ml víz, 20 g zeller, 15 g vaj, 100 g póréhagyma, 80 g sárgarépa, 20 g petrezselyemgyökér, 4 golyó egész bors, 4 golyó egész szegfűbors, 2 babérlevél, só és bors ízés szerint.

A mi tippünk: Ha azt szeretné, hogy a leves laktatóbb legyen, 2 perccel a program lejártá előtt adjon hozzá a leveshez egy enyhén felvert tojást. Intenzívebb íz elérése érdekében a program megkezdése előtt adjon hozzá a leveshez egy evőkanál zöldséges ételízesítőt.

Zöldségleves

Hozzávalók: 450 g fagyasztott vagy friss zöldség, 750 ml víz, 15 g vaj, 2 gerezd zúzott fokhagyma, egy teáskanál majoránna, só és bors ízés szerint.

A mi tippünk: A zöldséglevest tálalja pirított kenyérkockákkal. Intenzívebb íz elérése érdekében a program megkezdése előtt adjon hozzá a leveshez egy evőkanál zöldséges ételízesítőt.

A „Clear soup” programban káposzta- és gulyáslevest is készíthet az alábbiak szerint.

Káposztaleves kolbásszal

Hozzávalók: 130 g füstölt kolbász, 700 ml alaplé, 200 g savanyú káposzta, 150 g burgonya, 50 g kiolvasztott sertésszár, 1 nagyobb hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 teáskanál édes őrölt paprika, 2 teáskanál cukor, fél teáskanál őrölt kömény, egy csipetnyi csipős paprika, késhegynyi szegfűbors, só, bors és ecet ízlés szerint.

A mi tippünk: A kolbászos káposztaleves liszt nélkül készül, a recept gluténmentesen is elkészíthető.

Gulyásleves sertéshússal

Hozzávalók: 350 g sertéslapocka, 650 ml alaplé, 2 nagyobb hagyma, 100 g burgonya, 30 g vaj, 2 gerezd zúzott fokhagyma, 4 teáskanál őrölt paprika, 3 babérlevél, 2 teáskanál só, bors, chili, őrölt szegfűbors, kömény és majoránna ízlés szerint.

A mi tippünk: A gulyásleves sertéshússal liszt nélkül készül, a recept gluténmentesen is készíthető.

„Cream soup” program

Gombakrémleves

Hozzávalók: 400 g tisztított gomba, 650 ml zöldség- vagy húsleves alaplé, esetleg víz, 100 g hámozott burgonya, 40 g sárgarépa, 40 g zeller, 20 g petrezselyem, 10 g vaj, egy teáskanál só, fél teáskanál szerecsendió és egy csipetnyi bors.

A mi tippünk: A gombakrémleveset parmezán sajtforgáccsal díszítve tálalja.

Tökleves

Hozzávalók: 600 g hámozott tökpép (Hokkaido, vajás tök vagy szerecsendió-tök), 500 ml zöldség- vagy húsleves alaplé, esetleg víz, 125 ml 33% -os tejszín (**kb. 5 perccel a program lejártá előtt töltsük a levesfőzőbe**), 1 nagyobb hagyma, 70 g sárgarépa, 40 g petrezselyemgyökér, 40 g meghámozott burgonya, 30 g zeller, 30 g vaj, 2 cm hámozott gyömbér, fokhagymagerezd, 3 teáskanál szójaszósz, fél lime leve, 2 teáskanál nádcukor, 2 teáskanál dijoni mustár, teáskanál szerecsendió, fél teáskanál zúzott kömény, egy csipetnyi chili, só és bors ízlés szerint.

A mi tippünk: Tálalja a tökleves egy kanál tejföllel és bazsalikomlevéllel díszítve. A recept gluténmentes étrendre is alkalmas.

„Sauce” program

Vadas marha mártás

Hozzávalók: 320 ml főtt vadas marha keverék (pl. Halali), 300 ml alaplé vagy víz, 250 ml 33% -os tejszín (**keverje össze a tejszínt 4 evőkanál sima liszttel, és töltsé a levesfőzőbe kb. 5 perccel a program lejártá előtt**), 30 g zeller, 30 g petrezselyem, 1 nagyobb sárgarépa, 1 hagyma, 10 g vaj, egy evőkanál citromlé, 3 teáskanál cukor, egy csipetnyi só.

Figyelem: A program végén öntse a marhasült szaftját a levesfőző edénybe, és keverje össze a mártással, **„Pulse”** funkció segítségével.

Paradicsomszósz

Hozzávalók: 500 ml marhahús alaplé, 4 nagyobb főtt és hámozott paradicsom, 115 g paradicsompüré, 125 ml 33% tejszín (**keverje össze a tejszínt 3 evőkanál sima liszttel, és töltsé a levesfőzőbe körülbelül 5 perccel a program vége előtt**), 1 hagyma, fél citrom leve, egy kanál ecet, egy teáskanál édes őrölt paprika, egy teáskanál őrölt fahéj, 1 babérlevél, egy csipetnyi őrölt szegfűbors, őrölt bors, kakukkfű és zúzott szegfűszeg, cukor és só ízlés szerint.

Figyelem: A program végén öntse a marhasült szaftját a levesfőző edénybe, és keverje össze a mártással, **„Pulse”** funkció segítségével.

„Puree” program

Zöldségpüré

Hozzávalók: 400 g fagyasztott vagy friss zöldség, 150 ml víz, 50 ml tejszín 33%, fél teáskanál zúzott kömény, só és bors ízlés szerint.

A mi tippünk: A zöldségpürét tálalja köretként, pirított hagymával díszítve.

Főtt almapüré

Hozzávalók: 450 g hámozott és magház nélküli alma, 150 ml víz, egy evőkanál cukor, egy teáskanál őrölt fahéj.

A mi tippünk: A levesfőzőben elkészített, még forró almapürét helyezze TESCOMA befőttes üvegbe, hagyja kihűlni, és tárolja hűtőszekrényben legfeljebb 30 napig.

Paradicsompüré

Hozzávalók: 500 g főtt és hámozott paradicsom, 50 ml víz, 1 kis alma, 1 kis hagyma, egy gerezd fokhagyma, egy evőkanál cukor, só és bors ízlés szerint, néhány levél friss bazsalikom vagy oregánó.

A mi tippünk: A levesfőzőben elkészített paradicsompüré kiválóan alkalmas pizzára, tésztára és has.

„Smoothie” program

Smoothie erdei gyümölcsrel

Hozzávalók: 150 g málna, szeder és meggy keveréke, 150 g áfonya, 1 kiwi, 550 ml víz.

Banán smoothie áfonyával

Hozzávalók: 5 banán, 200 g áfonya, 450 ml tej, 2 teáskanál méz

Mangó smoothie

Hozzávalók: 700 g mangó, 300 g natúr joghurt, 400 ml tej, egy csepp vanília kivonat, egy csipetnyi só.

Paradicsom smoothie sárgarépával

Hozzávalók: 500 g paradicsom, 150 g sárgarépa, 150 g zellerszár, 350 ml almálé, ízés szerint csípős szósz.

Almás smoothie uborkával

Hozzávalók: 450 g alma, 250 g salátauborka, 550 ml almálé, szerecsendió és fahéj ízés szerint.

Banán smoothie céklával

Hozzávalók: 3 banán, 300 g cékla, 150 g natúr joghurt, 450 ml almálé, egy darab friss reszelt gyömbér, előre beáztatott chia mag.

„Milkshake” program

Eperturmix

Hozzávalók: 250 g eper, 550 ml szójatej, 3 banán, 60 g zabpehely, 5 teáskanál méz.

Banánturmix

Hozzávalók: 250 g vaníliafagyalt, 5 banán, 700 ml tej.

Csokoládéturmix

Hozzávalók: 500 g csokoládéfagyalt, 450 ml tej, 21 g Caro italpor, 2 teáskanál méz.

Őszibarackturmix

Hozzávalók: 700 g őszibarack, 250 g vaníliafagyalt, 300 ml tej.