

tescoma

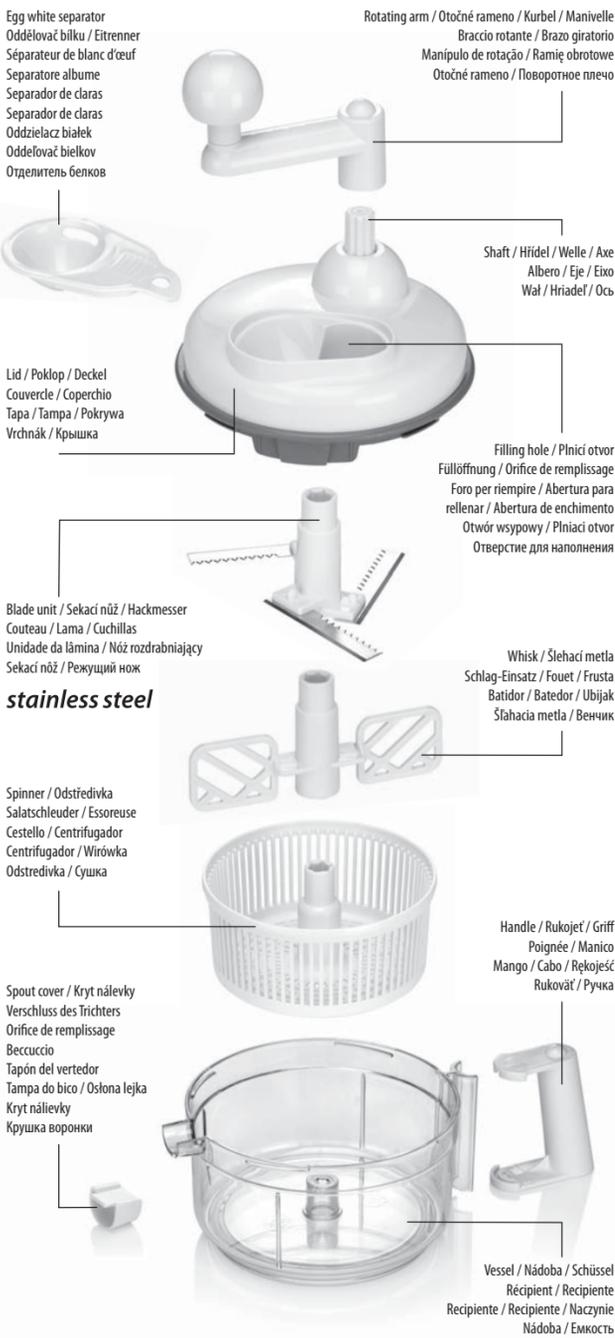
Handy

Multifunctional mixer
Mixer multifunkční
Multi-Zerkleinerer
Mixer multifonctionnel
Mixer multifunzione
Mezcladora multifunción
Multi misturador
Mikser wielofunkcyjny
Mixer multifunkčný
Миксер
мультифункциональный



3
YEARS
GUARANTEE

DESCRIPTION / POPIS / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / DESCRIZIONE
DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO / OPIS / POPIS / ОПИСАНИЕ



INSTRUCTIONS FOR USE

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at www.tescoma.com.

CHARACTERISTICS

Multifunctional mixer HANDY is excellent for **whisking, mixing, chopping and spinning** meals, drinks, etc. It is made of resistant plastic, the blades of **high-grade stainless steel**; provided with a practical egg white separator.

BEFORE FIRST USE

Before first use, remove the transport packaging from the blades of the blade unit. Wash all the parts of the mixer except for the lid under running water and dry, wipe the lid with a moistened cloth. **Warning! The stainless steel blades of the blade unit are sharp – risk of injury!**

INSTRUCTIONS FOR USE

Attach the removable handle to the vessel; first attach the bottom arm and then the upper arm of the handle (Fig. A). Pull the rotating arm on the shaft (Fig. B) and check if it rotates freely in both directions. Close the mixer by attaching the lid and turning it **clockwise** (Fig. C).

CHOPPING MEAT, FRUITS, VEGETABLES AND OTHER FOOD

Insert the blade unit into the vessel, add fruits, vegetables or meat cut to large pieces (up to a maximum of a half of the vessel volume). Attach the lid on the vessel with the egg white separator on (it serves as a cover of the filling hole). Chop the inserted food to the required consistency by rotating the arm in one or both directions.

CRUSHED ICE PREPARATION

Insert the blade unit into the vessel and add ice cubes. Close the filling hole with the egg white separator and cut by rotating **the arm counterclockwise** – ice cubes must be cut using the toothed edge! **Warning! The multifunctional mixer is not designed for chopping hard food such as bones, hard seeds, nuts with shells, coffee beans, etc.**

MIXING AND WHISKING

Insert the whisk into the vessel and add ingredients for the preparation of light dough, sauces, mayonnaise, dressing, white mousse, cocktails, etc. Attach the lid, close the filling hole by the egg white separator and pull the cover on the spout – it will prevent the contents escaping while mixing or whisking. Mix or whisk the inserted ingredients by **rotating the arm in one or both directions.** Add ingredients to the mixed or whisked mass through the **filling hole in the lid.**

SPINNING

Insert the spinner into the vessel and evenly spread rinsed lettuce cut into large pieces inside the spinner. Attach the lid, close the filling hole by the egg separator, pull the cover on the spout and pull away the excess water from the lettuce by rotating the arm **rather quickly in one direction.**

EGG WHITE SEPARATION

Attach the lid with the **egg white separator** to the empty vessel, break an egg and slowly pour into the separator. Let the egg white flow through the hole into the vessel, the yolk will remain in the separator.

MAINTENANCE

Wash and dry all parts of the product after each use. Avoid using aggressive chemicals and sand-based cleaning agents for cleaning. Dishwasher safe; **do not wash the mixer lid in dishwasher.**

3-YEAR WARRANTY

A 3-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

In case of a justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list please refer to www.tescoma.com.

RECIPES

Meringues

Put 2 egg whites and several drops of lemon juice into the mixer and slowly add 70 g of icing sugar while whisking into a thick consistency. Mix additional 70 g of sugar mixed with some vanilla sugar and mix it carefully into the whisked whites. Push the resulting mixture onto a greased baking sheet using a cake decorator. Make small circles. Put a half of a peeled almond in each and bake in a lightly pre-heated oven.

"Balkan" vegetable mix

Chop tomatoes and peeled cucumber into large pieces in the mixer, add onion slices and fine slices of paprika. Put into a salad bowl and mix. Dressing: mix oil with mustard, Worcester sauce, water and vinegar, add salt, pepper and sugar and mix well. Pour the dressing on the chopped vegetables in the salad bowl.

Walnut sauce

100 g of walnut kernels, 5 cloves of garlic and 2 slices of white French bread previously dipped in water. Mix everything well. Mix 2 spoons of oil into the mixture, drop by drop, and some lemon juice. Add cream as needed. Serve with fried fish and aubergines.

CS NÁVOD K POUŽITÍ

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevovou naší znače. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Multifunkční mixer HANDY je vynikající pro **šlehání, míchání, sekání a odstředování** pokrmů, nápojů apod. Je vyroben z odolného plastu, čepele z **prvotřídní nerezavějící oceli**, je opatřen praktickým oddělovačem bílků.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím odstraňte z čepele sekacího nože přepravní balení. Všechny díly mixéru kromě poklopu umyjte pod tekoucí vodou a osušte, poklop otřete vlhkou utěrkou. **Pozor! Nerezové čepele sekacího nože jsou ostré – nebezpečí poranění!**

POUŽITÍ

Odrmatelnou rukojeť upevníte na nádobu, nejprve nasadíte spodní rameno a poté horní rameno rukojeť (obr. A). Na hřídel nasuňte otočné rameno (obr. B) a vyzkoušejte plynulé otáčení oběma směry. Mixér uzavřete nasazením a pootočením poklopu **po směru hodinových ručiček** (obr. C).

SEKÁNÍ MASA, OVOCE, ZELENINY A DALŠÍCH POKRMŮ

Do nádoby **vložte sekací nůž**, přidejte nahrubo nakrájené ovoce, zeleninu či maso (max. do poloviny objemu nádoby). Na nádobu nasadíte poklop i s nasazeným oddělovačem bílku (slouží jako kryt plnicího otvoru). **Otáčením ramene jedním nebo oběma směry** nasekejte vložené potraviny na požadovanou hrubost.

PŘÍPRAVA LEDOVÉ TRŠTĚ

Do nádoby **vložte sekací nůž** a přidejte kostky ledu. Plnicí otvor uzavřete oddělovačem bílku a otáčením **ramene proti směru hodinových ručiček** nasekejte – ledové kostky je třeba sekat zubatými ostřími! **Pozor! Multifunkční mixér není vhodný k sekání tvrdých potravin – např. kostí, tvrdých semen, neloupaných ořechů, zrnkové kávy apod.**

MÍCHÁNÍ A ŠLEHÁNÍ

Do nádoby **vložte šlehací metlu** a přidejte suroviny pro přípravu lehkého těsta, omáček, majonézy, dresinku, bílkové pěny, míchaných nápojů apod. Nasadíte poklop, plnicí otvor uzavřete oddělovačem bílku a na nálevku nasuňte kryt – zabrání úniku obsahu během míchání či šlehání. **Otáčením ramene jedním nebo oběma směry** promíchejte nebo vyšlehejte vložené suroviny. Přísady do míchaných a šlehaných hmot přidávejte **plnicím otvorem v poklopu**.

ODSTŘEDOVÁNÍ

Do nádoby **vložte odstředivku** a do ní rovnoměrně rozprostřete nahrubo nakrájené listy opláchnutého salátu. Nasadíte poklop, plnicí otvor uzavřete oddělovačem bílku, na nálevku nasuňte kryt a otáčením ramene **vyšší rychlostí jedním směrem** odstředíte ze salátu přebytečnou vodu.

ODDĚLOVÁNÍ BÍLKŮ

Na prázdnou nádobu nasadíte poklop s **oddělovačem bílku**, do kterého pomalu nalijete rozklepnuté vejce. Bílek nechte protáct otvorem do nádoby, žloutek zůstane v oddělovači.

ÚDRŽBA

Všechny části výrobku po každém použití umyjte a osušte. K čištění nepoužívejte agresivní chemikálie, ostré předměty ani čisticí prostředky na bázi písku. Vhodné do myčky, poklop mixéru v **myčce nemyjte**.

3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 3-letá záruka, počínaje dnem prodeje. Záruka je zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl použitý v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.tescoma.com.

RECEPTY

Pěnové pusinky

Do mixéru dejte 2 vaječné bílky a několik kapek citronové šťávy. Během šlehání postupně přidávejte 70 g práškového cukru. Hmotu vyšlehejte v tuhý sněh. Dalšíh 70 g práškového cukru smíchejte s trochou vanilkového cukru a směs pomalu vmíchejte do ušlehaného sněhu. Hotový sněh nanázejte cukrářskou zdobíčkou na olejem potěný plech ve tvaru pusinek. Do každé pusinky vložte polovinu oloupané mandle a pečte v mírně předehřáté troubě.

Balkánský zeleninový salát

Rajčata a oloupanou salátovou okurku nasekejte v mixéru na větší kostky, přidejte cibuli nakrájenou na kroužky a nejmenno nakrájenou papriku. Vložte do salátové mísy a promíchejte.

Příprava záličky: smíchejte olej s hořčicí, worchesterskou omáčkou, vodou a octem, osolte, opepřete, přidejte cukr a dobře promíchejte. Záličkovou přelijte nasekanou zeleninu v salátové míse.

Ořechová omáčka

100 g oloupaných vlašských ořechů, 5 stroužků česneku a 2 krajčiky bílé večky namočené ve vodě dobře rozmixujte. Do směsi po kapkách vmíchejte 2 lžice oleje a trochu citronové šťávy. Omáčku podle potřeby ředte smetanou, podávejte ke smaženým rybám a baklažánům.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

EIGENSCHAFTEN

Der Multi-Zerkleinerer HANDY ist hervorragend zum **Schlagen, Rühren, Hacken und Schleudern** von Gerichten, Getränken usw. Er ist aus robustem Kunststoff hergestellt, die Klingen aus **erstklassigem rostfreien Edelstahl**, er ist mit praktischem Eitrenner ausgerüstet.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch die Schutzhülse aus den Messerklingen abnehmen. Sämtliche Teile außer dem Deckel unter fließendem Wasser abspülen und abtrocknen, den Deckel mit feuchtem Tusch abwischen. **Achtung! Die rostfreien Klingen sind scharf - Verletzungsgefahr!**

GEBRAUCH

Den abnehmbaren Griff auf die Schüssel setzen, zuerst den unteren Teil und danach den oberen Teil des Griffes (Abb. A) aufsetzen. Auf die Welle die Kurbel (Abb. B) aufsetzen und auf stufenloses Umdrehen in beiden Richtungen überprüfen. Den Deckel aufsetzen und **im Uhrzeigersinn** (Abb. C) umdrehen, so den Zerkleinerer schließen.

ZERKLEINERN VON FLEISCH, OBST, GEMÜSE UND ANDEREN LEBENSMITTELN

In die Schüssel das **Hackmesser einlegen**, grob gehackte Obst-, Gemüse- oder Fleischstücke zugeben (max. bis zu eine Hälfte des Inhalts der Schüssel). Auf die Schüssel den Deckel mit aufgesetztem Eitrenner geben (dient als Verschluss für die Füllöffnung). **Mit dem Umdrehen der Kurbel in einer Richtung, bzw. in beiden Richtungen** die Lebensmittel in Stücke gewünschter Größe hacken.

ZUBEREITUNG VOM BRUCHEIS

In die Schüssel das **Hackmesser einlegen** und **Eiswürfel** zugeben. Die Füllöffnung mit dem Eitrenner schließen und mit der **Kurbel gegen den Uhrzeigersinn drehen** – Eiswürfel mit zackiger Klinge zerkleinern! **Achtung! Der Multi-Zerkleinerer ist nicht zum Hacken von harten Lebensmitteln, wie z.B. Knochen, harten Samen, nicht geknackten Nüssen, Bohnenkaffee usw. vorgesehen.**

MIX- UND SCHLAG-EINSATZ

In die Schüssel **den Mixeinsatz einlegen**, Zutaten für Zubereitung von leichtem Teig, Soßen, Mayonnaise, Dressing, Eiweißschaum, Cocktails usw. zugeben. Den Deckel aufsetzen, die Füllöffnung mit dem Eitrenner schließen und auf dem Trichter den Verschluss geben – das Mixgut kann beim Mixen, bzw. Schlagen nicht herauspritzen. **Mit dem Umdrehen der Kurbel in einer Richtung, bzw. in beiden Richtungen** die Zutaten rühren oder schlagen. Die Zutaten für die zu rührenden und schlagenden Massen **durch die Füllöffnung im Deckel** zugeben.

SCHLEUDERN

In den Behälter **den Salatschleuder einlegen**, gleichmäßig die gewaschenen grob geschnittenen Salatblätter geben. Den Deckel aufsetzen, die Füllöffnung mit dem Eitrenner schließen, auf dem Trichter den Verschluss setzen und mit dem Umdrehen **mit höherer Geschwindigkeit in einer Richtung** das Wasser vom Salat wegstreuen.

TRENNEN VON EIERN

In die leere Schüssel den Deckel mit **Eitrenner** setzen, vorsichtig das aufgeschlagene Ei gießen. Eiweiß durch die Löcher in die Schüssel abfließen lassen, Eigelb bleibt im Eitrenner.

WARTUNG

Sämtliche Teile des Produktes nach jedem Gebrauch abspülen und abtrocknen. Zur Reinigung weder aggressiven Chemikalien, scharfen Gegenstände, noch Scheuermittel verwenden. Spülmaschinenfest, der Deckel des Zerkleinerers ist jedoch **nicht spülmaschinenfest**.

3 JAHRE GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt. Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- anleitungswidrige Produktnutzung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- Nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf www.tescoma.com.

REZEPTE

Schaumküssen - Baiser

2 Eiweiß und einige Tropfen Zitronensaft in den Zerkleinerer geben. Beim Schlagen 70 g Puderzucker zugeben. Die Masse steif schlagen. Weitere 70 g Puderzucker mit Vanille-Zucker mischen und langsam in die Schneemasse einrieseln. Die Schaummasse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Speiseöl bestrichenes Backblech Rosetten spritzen. In jedes Küschen eine halbierte geschälte Mandel einstecken und im leicht vorgeheizten Backofen backen.

Balkanischer Gemüsesalat

Tomaten und geschälte Salatgurke im Zerkleinerer würfeln, Zwiebel in Scheiben schneiden und Paprikaschotten feinhacken. In eine Salatschüssel geben und vermischen. Zubereitung des Dressings: Öl, Senf, Worcester-Sauce, Wasser und Essig mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Zucker zugeben und gut durchmischen. Über das gemischte Gemüsesalat in der Schüssel gießen.

Nussoße

100 g geknackte Wallnüsse, 5 Knoblauchzehen und 2 Weißbrotscheiben im Wasser eintauchen und gut vermischen. In die Masse tropfenweise 2 EL Öl und Zitronensaft zugeben. Ggf. mit Rahm verfeinern, zu gebratenen Fischgerichten und Auberginen servieren.

fr MODE D'EMPLOI

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoma.com.

CARACTÉRISTIQUE

Le mixer multifonctionnel HANDY est excellent pour **mélanger, battre, hacher et essorer** facilement et rapidement des aliments, boissons, etc. . . Fabriqué en matière plastique de haute qualité, lames en **acier inoxydable de haute qualité**. Muni d'un **séparateur de blanc d'œuf**.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, enlever la protection de transport des lames. Nettoyer à l'eau courante et sécher tous les éléments du mixer (sauf le couvercle – à essuyer avec un chiffon humide). **Attention! Les lames sont parfaitement aiguisées! Risque de blessures!**

UTILISATION

Fixer la poignée amovible sur le récipient, en plaçant d'abord la partie inférieure puis la partie supérieure (figure A). Placer la manivelle sur l'axe (figure B) et contrôler la rotation dans les deux sens. Fermer le mixer en déposant et faisant tourner le couvercle **dans le sens des aiguilles d'une montre** (figure C).

POUR HACHER DE LA VIANDE, DES FRUITS, DES LÉGUMES ET AUTRES ALIMENTS

Placer le **couteau dans le récipient**, ajouter les fruits, les légumes ou la viande en morceaux (au maximum jusqu'à la moitié de la contenance du récipient). Placer le couvercle du récipient y compris le séparateur de blanc d'œuf (qui sert à boucher l'orifice de remplissage). **Tourner la manivelle dans n'importe quel sens** pour hacher le contenu à la grosseur voulue.

PRÉPARATION DE LA GLACE LIÉE

Placer le **couteau dans le récipient**, ajouter des **cubes de glace**. Fermer l'orifice de remplissage au moyen du séparateur de blanc d'œuf et tourner la manivelle **dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre** – la glace doit être traitée avec la partie dentée du couteau! **Attention! Le mixer multifonctionnel ne convient pas pour hacher des aliments durs (os, graines dures, noix non écailées, grains de café, etc. . .**

POUR MÉLANGER ET BATTRE

Placer le **fouet** dans le récipient et ajouter les ingrédients pour la préparation d'une pâte légère, d'une sauce, de mayonnaise, de condiment, de blancs d'œufs en neige, de boissons diverses, etc. . . Placer le couvercle, fermer l'orifice de remplissage au moyen du séparateur de blanc d'œuf et le bec verseur au moyen de son couvercle – qui empêche toute projection du contenu pendant le mélange. **Tourner la manivelle dans n'importe quel sens** pour mélanger ou battre. Il est possible d'insérer les ingrédients dans le récipient par **l'orifice de remplissage dans le couvercle**.

POUR ESSORER

Placer l'**essoreuse** dans le récipient et y déposer des feuilles de salade en morceaux pas trop grands. Placer le couvercle, fermer l'orifice de remplissage au moyen du séparateur de blanc d'œuf et le bec verseur au moyen de son couvercle et tourner la manivelle **à haute vitesse dans n'importe quel sens** pour éliminer l'eau excédentaire de la salade.

SÉPARATION DU BLANC D'ŒUF

Placer le couvercle sur le récipient vide, y compris le **séparateur de blanc d'œuf**, dans lequel un œuf sera cassé et déposé lentement. Laisser le blanc d'œuf s'écouler par les orifices, tandis que le jaune reste dans le séparateur.

ENTRETIEN

Nettoyer et sécher tous les éléments après usage. Ne pas utiliser de produits ou objets agressifs ou abrasifs. Peut être nettoyé au lave-vaisselle **sauf le couvercle**.

3 ANS DE GARANTIE

Ce produit fait l'objet d'une garantie de trois ans à partir de la date de l'achat. La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants:

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi
- les défauts sont la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit

Veuillez adresser toute réclamation éventuelle à votre revendeur ou aux services agréés d'entretien, dont la liste se trouve sur le site www.tescoma.com.

RECETTES

Baisers

Placer deux blancs d'œufs dans le mixer avec quelques gouttes de jus de citron. Commencer à battre les blancs en neige et ajouter progressivement 70 g de sucre en poudre mélangé à du sucre vanillé. Battre jusqu'à obtenir une neige ferme. Placer les blancs battus en neige dans une poche ou une seringue à décorer et former les baisers sur un plat enduit d'une faible couche d'huile. Insérer une demi-amanche dans chaque baiser et cuire à four doux.

Salade à la grecque

Hacher gros une tomate et un cornichon au moyen du mixer, ajouter des rondelles d'oignon et un poivron émincé. Placer le tout dans un saladier et mélanger.

Sauce: mélanger de l'huile avec de la moutarde, de la sauce Worcester, de l'eau et du vinaigre, saler et poivrer, ajouter un peu de sucre et bien mélanger. Verser la sauce sur les légumes mélangés dans le saladier.

Sauce aux noix

Placer dans le mixer et hacher 100 g de cerneaux de noix, 5 gousses d'ail et deux tranches de pain blanc mouillé à l'eau. Ajouter lentement deux cuillères d'huile et quelques gouttes de jus de citron. La sauce peut être allongée à la crème fraîche et convient très bien pour les plats de poisson ou d'aubergine.

fr ISTRUZIONI PER L'USO

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore o direttamente Tescoma al sito web www.tescoma.com.

CARATTERISTICE

Il mixer multifunzione HANDY è ideale per **sbattere, mescolare, affettare e ruotare** pietanze, drinks, ecc. Prodotto in plastica resistente, lame in **acciaio inossidabile di ottima qualità**, provvisto di pratico separatore albume.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere la protezione dalle lame. Lavare tutte le parti del mixer eccetto il coperchio sotto acqua corrente e asciugare, passare il coperchio con un panno umido. **Attenzione! Le lame in acciaio inossidabile sono taglienti – rischio di lesione!**

ISTRUZIONI PER L'USO

Attaccare il manico rimovibile al recipiente; iniziare attaccando il fondo del braccio e poi la parte superiore del manico (Fig. A). Agganciare il braccio rotante all'albero (Fig. B) e controllare se ruota liberamente in entrambe le direzioni. Chiudere il mixer attaccando il coperchio e ruotando in **senso orario** (Fig. C).

AFFETTARE CARNE, FRUTTA, VERDURE E ALTRE PIETANZE

Inserire la lama nel recipiente, aggiungere frutta, verdure o carne tagliata a pezzi grossi (fino ad un massimo della metà del volume del recipiente). Attaccare il coperchio al recipiente con il separatore albume inserito (se serve come coperchio del foro per riempire). Tagliare il cibo inserito fino alla consistenza desiderata **ruotando il braccio in una o entrambe le direzioni**.

TRITARE GHIACCIO

Inserire la lama nel recipiente e aggiungere **cubetti di ghiaccio**. Chiudere il foro per riempire con il separatore albume e rompere ruotando il **braccio in senso anti-orario** – i cubetti del ghiaccio devono essere rotti utilizzando l'angolo dentato! **Attenzione! Il mixer multifunzione non è studiato per tagliare pietanze dure come ossa, semi, noci con conchiglia, chicchi di caffè, ecc.**

MESCOLARE E SBATTERE

Inserire la frusta nel recipiente e aggiungere gli ingredienti per la preparazione di impasti soffici, salse, mayonese, condimenti, mousse bianca, cocktails, ecc. Attaccare il coperchio, chiudere il foro per riempire con il separatore albume e inserire il beccuccio – evita che il contenuto fuoriesca mentre si sta mescolando o sbattendo. Mescolare o sbattere gli ingredienti inseriti **ruotando il braccio in una o entrambe le direzioni**. Aggiungere gli altri ingredienti dal **foro per riempire nel coperchio**.

RUOTARE

Inserire il cestello nel recipiente e distribuire uniformemente

GARANZIA 3 ANNI

Un periodo di garanzia di 3 anni viene applicato a questo prodotto dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti a uso improprio non compatibile con le Istruzioni per l'uso
- risultanti da impatto o caduta
- dovuti a riparazioni non autorizzate o alterazioni del prodotto

In caso di reclamo giustificato, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o a uno dei centri servizio; la lista dei centri servizio è disponibile sul sito **www.tescoma.com**.

RICETTE

Meringhe

Mettere 2 uova e alcune gocce di succo di limone nel mixer e aggiungere lentamente 70 g di zucchero vanigliato mescolando fino a raggiungere la consistenza desiderata. Unire 70 g di zucchero mescolato a zucchero di vaniglia negli albumi montati a neve. Con un decoratore dolci versare il composto su una teglia unta creando dei piccoli cerchi. Cospargere il tutto con mandorle sbucciate e informare in forno leggermente caldo.

Mix verdure “Balkan”

Tagliare i pomodori ed il cetriolo sbucciato in pezzi grossi nel mixer, aggiungere cipolla a fette e fette sottili di paprika. Mettere in una ciotola e mescolare.

Condimento: mescolare olio con mostarda, salsa Worcester, acqua e aceto, aggiungere sale, pepe e zucchero e mescolare il tutto. Versare il condimento sulle verdure a pezzi nella ciotola.

Salsa alla nocciola

100 g di nocciole, 5 spicchi di aglio e 2 fette di pane bianco Francese precedentemente inumiditi in acqua. Mescolare il tutto. Unire 2 cucchiai di olio, goccia a goccia e alcune gocce di succo di limone. Aggiungere panna se necessario. Servire con pesce fritto e melanzana.

INSTRUCCIONES DE USO

Le felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor, contacte con su proveedor de Tescoma en **www.tescoma.com**.

CARACTERÍSTICAS

La mezcladora multifunción HANDY es excelente para **batir, mezclar, cortar y centrifugar** alimentos, bebidas, etc. Está fabricada de plástico resistente, las cuchillas son de **acero inoxidable de primera calidad**; provista de un práctico separador de claras.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, quite el embalaje de transporte de las cuchillas. Lave todas las partes de la mezcladora excepto la tapa con agua y séquelas, limpie la tapa con un paño húmedo. Precaución! Las cuchillas de acero inoxidable están afiladas – riesgo de lesión!

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque el mango en el recipiente; primero coloque la parte inferior del mango y después la superior (Fig. A). Coloque el brazo giratorio en el eje (Fig. B) y compruebe si rota correctamente en ambas direcciones. Cierre la mezcladora ajustando la tapa y girándola en el **sentido de las agujas del reloj** (Fig. C).

CORTAR CARNE, FRUTA, VERDURA Y OTROS ALIMENTOS

Inserte las cuchillas en el recipiente, añada fruta, verdura o carne troceada (hasta la mitad del recipiente como máximo). Coloque la tapa en el recipiente con el separador de claras puesto (que sirve como tapa de la abertura para rellenar). Triture los alimentos hasta la consistencia requerida **girando el brazo en una o ambas direcciones**.

PREPARACIÓN DE HIELO PICADO

Inserte las cuchillas en el recipiente e añada **cubitos de hielo**. Tape la abertura para rellenar con el separador de claras y triture girando **el brazo en sentido contrario a las agujas del reloj** – los cubitos se deben triturar usando la hoja dentada! **Precaución! La mezcladora multifunción no está diseñada para cortar alimentos duros como huesos, semillas duras, frutos secos con cáscara, café en grano, etc.**

MEZCLAR Y BATIR

Inserte el batidor en el recipiente e añada ingredientes para la elaboración de masas suaves, salsas, mayonesa, aliños, mousse, cocktails, etc. Coloque la tapa, tape la abertura para rellenar con el separador de claras y ponga el tapón en el vertedor – ésto evitará que el contenido se salga mientras esté batiendo o mezclando. Mezcle o bata los ingredientes **girando el brazo en una o ambas direcciones**. Añada ingredientes a la mezcla a través de la **abertura para rellenar de la tapa**.

CENTRIFUGAR

Inserte el centrifugador en el recipiente e coloque lechuga lavada y cortada dentro de la centrifugadora. Coloque la tapa, tape la abertura para rellenar con el separador de claras, ponga el tapón en el vertedor y elimine el exceso de agua de la lechuga girando el brazo **rápidamente en una dirección**.

SEPARACIÓN DE CLARAS

Coloque la tapa con el **separador de claras** en el recipiente vacío, casque el huevo y lentamente viértalo en el separador. Deje que la clara fluya a través del agujero en el recipiente, la yema se quedará en el separador.

MANTENIMIENTO

Lave y seque todas las partes del producto después de cada uso. Evite usar productos químicos agresivos o sustancias arenosas para su limpieza. Apto para lavavajillas; **no lave** la tapa del mezclador en el **lavavajillas**.

GARANTÍA DE 3 AÑOS

Una garantía de 3 años aplicable al 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 manejo inadecuado
- debidos a reparaciones no autorizadas o a alteraciones del producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con uno de los servicios técnicos; para un listado por favor remítase a **www.tescoma.com**.

RECETAS

Merengues

Ponga dos claras de huevo y varias gotas de zumo de limón en el mezclador y lentamente añada 70 g de azúcar glass mientras bate y coge consistencia. Mezcle a parte 70 g de azúcar con un poco de vainilla y añada ésto cuidadosamente a las claras batidas. Ponga la mezcla en un molde engrasado usando una manga pastelera. Haga círculos pequeños. Ponga media almendra pelada en cada uno y métalo al horno previamente calentado.

“Balkan” verdura mixta

Ponga tomate y pepino pelado en el mezclador y triture, añada cebolla y pimiento y triture. Ponga todo en un bowl y mezcle. Aliño: mezcle aceite y mostaza, salsa Worcester, agua y vinagre, añada sal, pimienta y azúcar y mezcle bien. Vierta el aliño sobre la verdura troceada en el bowl.

Salsa de nuez

100 g de nueces, 5 dientes de ajo y 2 rodajas de pan mojado en agua previamente. Mezcle todo bien. Añada 2 cucharas de aceite en la mezcla, gota a gota, y un poco de zumo de limón. Añada la nata que necesite. Sirva con pescado frito y berenjenas.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário, por favor contacte o seu revendedor ou a Tescoma em **www.tescoma.com**.

CARACTERÍSTICAS

O multi misturador HANDY é excelente para **mexer, bater, picar e centrifugar** alimentos, bebidas, etc. Fabricado em plástico resistente, lâminas em **aço inoxidável de excelente qualidade**; prevenido com um prácico **separador de claras**.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, retire a proteção de transporte das lâminas da unidade da lâmina. Lavar e secar todas as peças do misturador excepto a tampa com água corrente, limpe a tampa com um pano húmido. **Atenção! As lâminas em aço inoxidável da unidade da lâmina são muito afiadas - perigo de ferimento!**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Aperte o cabo removível ao recipiente; primeiro aperte o botão do braço e depois o braço superior (Fig. A). Encaixe o manípulo de rotação no eixo (Fig. B) e verifique se roda livremente nos dois sentidos. Feche o misturador encaixando a tampa e rodando no sentido dos **ponteiros do relógio** (Fig. C).

PICAR CARNE, FRUTAS, LEGUMES E OUTROS ALIMENTOS

Insira a unidade da lâmina no recipiente, adicione as frutas, legumes ou carne cortada em pedaços grandes (encha ate ao máximo de metade da capacidade do recipiente). Encaixe a tampa com o separador de claras colocado (serve como tampa da abertura de enchimento). Pique os alimentos ate a consistência desejada **rodando o manípulo em ambas as direções**.

PREPARAÇÃO DE GELO PICADO

Insira a unidade da lâmina no recipiente e adicione **cubos de gelo**. Feche a abertura de enchimento com o separador de claras e pique o gelo rodando o **manípulo no sentido inverso aos ponteiros do relógio** – cubos de gelo devem ser picados usando a borda dentada! **Atenção! O multi misturador não foi concebido para picar alimentos duros tais como ossos, sementes duras, nozes com casca, grãos de café, etc.**

MEXER E BATER

Insira o batedor no recipiente e adicione os ingredientes para preparar massa leve, molhos, maionese, temperos, mousse branca, cocktails, etc. Encaixe a tampa, feche a abertura de enchimento com o separador de claras e coloque a tampa do bico – vai prevenir a saída do conteúdo enquanto mexe ou bate. Mexa ou bata os ingredientes que colocou **rodando o manípulo num ou ambos os sentidos**. Adicione ingredientes à massa mexida ou batida pela **abertura de enchimento da tampa**.

CENTRIFUGAR

Insira o centrifugador no recipiente e uniformemente espalhe no centrifugador a alface cortada em pedaços grandes. Encaixe a tampa, feche a abertura de enchimento com o separador de claras, coloque a tampa no bico e retire a água em excesso da alface rodando o manípulo **muito depressa numa só direção**.

SEPARADOR DE CLARAS

Encaixe a tampa com o **separador de claras** no recipiente vazio, parta o ovo e lentamente coloque-o no separador. Deixe a clara do ovo cair pela abertura no recipiente, a gema do ovo ficará no separador.

MANUTENÇÃO

Lavar e secar todas as peças do produto após cada utilização. Para limpar evite utilizar químicos agressivos e agentes de limpeza à base de areia. Pode ir à máquina de lavar louça; a tampa do misturador **não pode ser lavada na máquina de lavar louça**.

3 ANOS DE GARANTIA

O período de garantia de 3 anos inicia-se na data da compra do produto. A garantia não cobre o seguinte:

- Utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização

- Danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada

- Reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma; para obter mais informações por favor vá a **www.tescoma.com**.

RECETAS

Merengues

Coloque no misturador 2 claras de ovo e algumas gotas de sumo limão e lentamente acrescente 70 g de açúcar para coberturas enquanto bate o conteúdo até obter uma consistência espessa. À parte misture 70 g de açúcar com baunilha e cuidadosamente acrescente à mistura com as claras. Deite a mistura obtida usando um saco decorador de bolos numa assadeira previamente untada. Faça pequenos círculos. Coloque meia amêndoa pelada em cada círculo e leve ao forno leve previamente aquecido.

“Balkan” mistura de legumes

Corte no misturador tomates e pepinos descascados em pedaços grandes, adicione fatias de cebola e de pimentão. Coloque tudo numa saladeira e mexa.

Molho: misture azeite com mostarda, molho Worcester, água e vinagre, adicione sal, pimenta e açúcar e mexa bem. Coloque o molho na saladeira sobre os vegetais cortados.

Molho de nozes

100 g de miolo de noz, 5 dentes de alho e 2 fatias de pão francês previamente mergulhado em água. Misture tudo muito bem. Acrescente gota a gota 2 colheres de azeite na mistura e algumas gotas de limão. Acrescente natas como desejar. Sirva com peixe frito ou beringela.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Gratulujemy zakupu wyrobu Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej firmy. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub bezpośrednio do firmy Tescoma za pośrednictwem **www.tescoma.com**.

CHARAKTERYSTYKA

Mikser wielofunkcyjny HANDY znakomicie nadaje się do **ubijania, mieszania, rozdrabniania i odwirowania** potraw, napojów itp. Wykonany jest z odpornego na zużycie tworzywa, ostrza wykonano ze **stali nierdzewnej o wysokiej jakości**, posiada praktyczny **oddzielnac białek**.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy z ostrza noża rozdrabniającego usunąć osłonę. Wszystkie części miksera, za wyjątkiem pokrywki, dokładnie umyć pod strumieniem wody i wysuszyć, pokrywę wytrzeć wilgotną ściereczką. **Uwaga! Ostrza noża rozdrabniającego wykonane ze stali nierdzewnej są bardzo ostre – niebezpieczeństwo urazu!**

UŻYCIE

Zdejmowaną rękojścię osadzić w naczyniu, w pierwszej kolejności założyć ramię dolne, a następnie ramię górne rękojści (widok A). Na wale osadzić ramię obrotowe (widok B) i sprawdzić swobodny obrót w obu kierunkach. Mikser zamknąć przez zamocowanie i częściowy obrót pokrywki w **kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara** (wdok C).

ROZDRABNIANIE MIĘSA, OWOCÓW, JARZYŃ I INNYCH POTRAW

W naczyniu **umieścić nóż rozdrabniający**, wysypać na kawałki pokrojone owoce, jarzyny lub mięso (maks. do połowy pojemności naczynia). Zamocować pokrywę naczynia wraz z oddzielnacem białek (stanowiącym osłonę otworu wyspowego). **Obracając ramieniem w jednym lub obu kierunkach** odpowiednio rozdrobnić znajdującą się w naczyniu żywność.

ROZKRUSZANIE LODU

Do naczynia **włożyć nóż rozdrabniający** i wysypać **kostki lodu**. Otwór wyspowy zamknąć oddzielnacem białek i **obrotami ramienia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara** łód rozkruszyć – kostki lodu należy rozkruszyć ostrzem zębatym! **Uwaga! Mikser wielofunkcyjny nie nadaje się do rozdrabniania twardej żywności – np. kości, twardych nasion, nieluskanych orzechów, kawy ziarnistej itp.**

MIESZANIE I UBJANIE

Do naczynia **włożyć ubijak** i dodać składniki konieczne do przyrządzenia rzadkiego ciasta, sosów, majonezu, dresingu, piany z białek, koktajli itp. Zamocować pokrywę, otwór wyspowy zamknąć oddzielnacem białek i na lejek nasunąć osłonę – zapobiega ona wyrzucaniu zawartości z naczynia w trakcie mieszania lub ubijania. **Obracając ramieniem w jednym lub obu kierunkach** dokładnie wymieszać lub ubić włożone składniki potrawy. Dodatki do masy mieszanj lub ubijanej wysypać poprzez **otwór wyspowy w pokrywie**.

ODWIROWYWANIE

Do naczynia **włożyć wirówkę** i w niej równomiernie umieścić grubo pokrojone listki umytej sałaty. Nasadzić pokrywę, otwór napełniający zamknąć oddzielnacem białek, na lejek nasunąć osłonę i **szybkimi obrotami w jednym kierunku odwirować** z sałaty nadmiar wody.

ODDZIELANIE BIAŁEK

Na pustym naczyniu osadzić pokrywę z **oddzielnacem białek**, do którego powoli wlewać rozbite jaja. Białko przecieknie poprzez otwór do naczynia, żółtko pozostanie w oddzielnacu.

CZYSZCZENIE

Wszystkie elementy wyrobu należy po każdym użyciu umyć i wysuszyć. Do czyszczenia nie stosować agresywnych chemikaliów, ostrych przedmiotów lub gruboziarnistych środków do czyszczenia naczyń kuchennych. Można myć w zmywarce do naczyń, pokrywki miksera w **zmywarce nie myć**.

GWARANCJA 3-LETNIA

Niniejszy wyrób objęty jest gwarancją trzyletnią, rozpoczynającą się z dniem sprzedaży. Gwarancja nie obejmuje:

- wad powstałych w wyniku użycia wyrobu niezgodnego z Instrukcją użytkowania
- wad powstałych w wyniku uderzenia, upadku lub nieprawidłowej manipulacji
- wyrobu poddanego nieautoryzowanym naprawom lub zmianom

Z uzasadnioną reklamacją prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub do dowolnego serwisu wyrobów firmy Tescoma, wyszczególnionego na stronie internetowej **www.tescoma.com**.

PRZEPISY

Bezy

Do miksera włożyć 2 białka z kilkoma kroplami soku z cytryny. W trakcie ubijania stopniowo dodawać 70 g cukru pudru. Ubić sztywną pianę. Kolejnych 70 g cukru pudru wraz z odrobiną cukru waniliowego powoli wymieszać z ubitą pianą. Z piany (za pomocą dekoratora cukierecznego) uformować na blasze wysmarowanej olejem małe bezy. Do każdej bezy włożyć połowę spraszonego migdału i ciastka powoli upiec w uprzednio lekko nagrzanym piekarniku, w niskiej temperaturze.

Balkańska sałatka jarzynowa

Pomidory oraz obrany świeży ogórek rozdrobnić w mikserze na większe kostki, dodać pokrojoną w talarki cebulę i drobno pokrojoną paprykę. Włożyć do salaterki, wymieszać. Przygotowanie zalewy: wymieszać olej z musztardą, sosem worchesterskim, wodą i octem, dodać soli, pieprzu, cukru i dokładnie wymieszać. Zalewę wlać do salaterki z rozdrobnionymi jarzynami.

Sos orzechowy

Dokładnie rozmiksować 100 g luskanych orzechów włoskich, 5 ząbków czosnku i 2 kromki bułki francuskiej namoczonej w wodzie. Do masy stopniowo (kroplami) dodać 2 łyżki oleju i odrobinę soku z cytryny. Rozcieńczyć śmietaną i serwować jako dodatek do smażonej ryby i bakłazana.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

Blahoželáme k zakúpeniu výrobkov Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenu našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom **www.tescoma.com**.

CHARAKTERISTIKA

Multifunkčný mixér HANDY je vynikajúci pre **šľahanie, miešanie, sekanie a odstredovanie** pokrmov, nápojov apod. Je vyrobený z odolného plastu, čepel’ z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele**, je vybavený praktickým oddeľovačom bielkov.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte z čepele sekacieho noža preparné balenie. Všetky diely mixéru okrem vrchnáka umyte pod tečúcou vodou a osušte, vrchnák utrite vlhkou utierkou. **Pozor! Nerezové čepele sekacieho noža sú ostré – nebezpečie poranenia!**

POUŽITIE

Odnímateľnú rukoväť upevnite na nádobu, najskôr nasadte spodné rameno a potom horné rameno rukoväte (obr. A). Na hriadeľ nasuňte otočné rameno (obr. B) a vyskúšajte plynulú otáčanie oboma smermi. Mixér uzavrite nasadením a pootočením vrchnáka **po smere hodinových ručičiek** (obr. C).

SEKANIE MÄSA, OVOCIA, ZELENINY A ĎALŠÍCH POKRMOV

Do nádoby **vložte sekací nôž**, pridajte nahrubo nakrájané ovocie, zeleninu či mäso (max. do polovice objemu nádoby). Na nádobu nasadte vrchnák i s nasadeným oddeľovačom bielku (služí ako kryt plniaceho otvoru). **Otáčaním ramena jedným alebo oboma smermi** nasekajte vložené potraviny na požadovanú hrubosť.

PRÍPRAVA ČADOVEJ DRTE

Do nádoby **vložte sekací nôž** a pridajte **kocky ľadu**. Plniaci otvor uzavrite oddeľovačom bielkov a otáčaním **ramena proti smeru hodinových ručičiek** nasekajte - ľadové kocky je treba sekať zubatými ostrími! **Pozor! Multifunkčný mixér nie je vhodný na sekanie tvrdých potravín - napr. kostí, tvrdých semien, nelipáných orechov, zrnkovej kávy apod.**

MIEŠANIE A ŠLAHANIE

Do nádoby **vložte šľahačiu metlu** a pridajte suroviny pre prípravu ľahkého cesta, omáčiek, majonézy, dresingu, bielkovej peny, miešaných nápojov apod. Nasadte vrchnák, plniaci otvor uzavrite oddeľovačom bielkov a na nálievku nasuňte kryt – zabráni úniku obsahu behom miešania či šľahania. **Otáčaním ramena jedným alebo oboma smermi** premiešajte alebo vyšľahajte vložené suroviny. Prísady do miešaných a šľahaných hmôt pridávajte **plniacím otvorom vo vrchnáku**.

ODSTREDOVANIE

Do nádoby **vložte odstredivku** a do nej rovnomerne rozprestrite nahrubo nakrájané listy opláchnutého šalátu. Nasadte vrchnák, plniaci otvor uzavrite oddeľovačom bielkov, na nálievku nasuňte kryt a otáčaním ramena **vyššou rýchlosťou jedným smerom** odstredte so šalátu prebytočnú vodu.

ODDEĽOVANIE BIELKOV

Na prázdnu nádobu nasadte vrchnák s **oddeľovačom bielkov**, do ktorého pomaly nalejte rozbité vajce. Bielok nechajte pretiecť otvorom do nádoby, žltok zostane v oddeľovači.

ÚDRŽBA

Všetky časti výrobkov po každom použití umyte a osušte. K čisteniu nepoužívajte agresívne chemikálie, ostré predmety ani čistiace prostriedky na báze piesku. Vhodný do umývačky, vrchnák mixéru v **umývačke neumývajte**.

3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 3-ročná záruka, počínajúc dňom predaja. Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- škody boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautORIZOVANÉ opravy a zmeny

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na **www.tescoma.com**.

RECEPTY

Penové pusinky

Do mixéru dajte 2 vaječné bielky a niekoľko kvapiek citrónovej šťavy. Behom šľahania postupne pridávajte 70 g práškoveho cukru. Hmotu vyšľahajte na tuhý sneh. Ďalších 70 g práškoveho cukru zmiešajte s trochu vanilkového cukru a zmes pomaly vmiešajte do ušľahaného snehu. Hotový sneh nanášajte cukrárskou zdobičkou na olejom potrený plech v tvare pusíniek. Do každej pusinky vložte polovicu olúpanej mandle a pečte v mierne predhriatej rúre.

Balkánsky zeleninový šalát

Paradajky a olúpaní šalátový uhorko nasekajte v mixéri na väčšie kocky, pridajte cibuľu nakrájanú na krúžky a najemno nakrájanú papriku. Vložte do šalátovej misy a premiešajte.

Príprava zálievky: zmiešajte olej s horčicou, worchestrovou omáčkou, vodou a octom, osolte, okoreňte, pridajte cukor a dobre premiešajte. Zálievkou prelejte nasekanú zeleninu v šalátovej mise.

Orechová omáčka

100 g olúpaných vlašských orechov, 5 strúčikov cesnaku a 2 krajčičky bieleho sendviču namočeného vo vode dobre rozmixujte. Do zmesi po kvapkách vmiešajte 2 lyžice oleja a trochu citrónovej šťavy. Omáčku podľa potreby riedte smotanou, podávajte ku smaženým rybám a baklažánu.

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Поздравляем с приобретением изделия Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости обращайтесь к своему продавцу или в компанию Tescoma посредством **www.tescoma.com**.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Мультифункциональный миксер HANDY замечателен для **смешивания, взбивания, нарезки и сушки** продуктов, напитков и т.д. Изготовлен из прочной пластмассы, ножи из **первоклассной нержавеющей стали**, снабжен практичным отделителем яичных белков.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием снимите с лезвия режущего ножа транспортировочную упаковку. Все части миксера, кроме крышки, вымойте под проточной водой и вытрите, крышку протрите влажным полотенцем. **Внимание! Нержавеющие лезвия режущего ножа острые – можно порезаться.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Съемную ручку прикрепите к емкости, сначала наденьте нижнее плечо, затем верхнее плечо ручки (рис. А). На ось наденьте вращающееся плечо (рис. В) и попоруйте плавное вращение в обе стороны. Миксер закройте, надев