

3<sup>in</sup>1

Multifunctional whipper

Multifunkční šlehač

Multi-Aufschäumer

Bateur multi-usages

Montapanna manuale

Cremera multifunción

Batedor Multifuncional

Wielofunkcyjny ubijak

Multifunkčný šlehač

Мультифункциональный миксер

3  
YEARS  
GUARANTEE**en Instructions for use**

Kitchen whipper with 3 removable disks excellent for quickly making whipped cream and whipped egg whites, milk froth for coffee and egg mixtures for omelettes, crêpes, etc. Cap with silicone seal for a perfectly sealed container during the whipping process; the bottom has an anti-skid surface. **Assembly:** attach the chosen disk to, or remove it from, the bottom end of the whipper shaft by turning it a full 90 degrees (Fig. 1).

**Double disk****Whipped cream and whipped egg whites**

Pour 250 whipping cream (33 % fat) into the whipper container; use 1 to 4 egg whites for making whipped egg whites. Close the container and whip for approx. 1 minute.

**Disk with small holes****Milk froth for coffee**

Pour into the whipper container 100 to 200 ml whole fat milk previously cooled in the refrigerator. Close the container and whip for approx. 30 seconds.

**Disk with large holes****Crêpe batter**

Put 150 ml semi-skimmed milk, 1 egg, 5 g icing sugar and 70 g plain flour into the whipper container. Close the container and whip until you have a smooth crêpe batter.

**Egg mixture for omelette**

Put 4 eggs, 2 g salt and a pinch of pepper into the whipper container. Close the container and whip for approx. 30 seconds.

**Maintenance and storage**

All parts of the multifunctional whipper are dishwasher safe. If excessively dirty, unscrew the plastic handle from the whipper shaft and disassemble the entire whipper (Fig. 2). Store the disks in the whipper container after use without putting the cap on.

**cs Návod k použití**

Kuchyňský šlehač se 3 výměnnými disky vynikající pro rychlou přípravu šlehačky a bílkového sněhu, mléčné pěny do kávy a vaječných směsí na omelety, palačinky apod. Víčko se silikonovým těsněním pro dokonalé uzavření nádoby během šlehání, dno je opatřeno protiskluzovou úpravou. **Sestavení:** pootočením o 90 stupňů nasadíte nebo sejměte zvolený disk na dolní konec šlehačící tyče (obr. 1).

**Dvojitý disk****Šlehačka a bílkový sněh**

Do nádoby šlehače nalijte 250 ml smetany ke šlehání (33 % tuku), pro přípravu bílkového sněhu použijte 1 až 4 vaječné bílky. Nádobu uzavřete a cca 1 minutu šlehejte.

**Disk s malými otvory****Mléčná pěna do kávy**

Do nádoby šlehače nalijte 100–200 ml plnotučného v lednici vychlazeného mléka. Nádobu uzavřete a cca 30 sekund šlehejte.

**Disk s velkými otvory****Palačinkové těsto**

Do nádoby šlehače dejte 150 ml polotučného mléka, 1 vejce, 5 g moučkového cukru a 70 g hladké mouky. Nádobu uzavřete a šlehejte, dokud nevznikne hladké palačinkové těsto.

**Vaječná směs na omeletu**

Do nádoby šlehače dejte 4 vejce, 2 g soli a špetku pepře. Nádobu uzavřete a šlehejte cca 30 sekund.

**Údržba a skladování**

Všechny části multifunkčního šlehače lze mýt v myčce nádobí, při silném znečištění odšroubujte plastovou rukojeť ze šlehačící tyče a celý šlehač rozložte (obr. 2). Po použití skládejte disky v nádobě šlehače, víčko nezavírejte.

**de Gebrauchsanleitung**

Küchenaufschäumer mit drei austauschbaren Scheiben ist für schnelle Zubereitung von Schlagsahne und Eischnee, Milchschaum sowie Eiermassen für Omeletten, Palatschinken usw. hervorragend. Deckel mit Silikon-Dichtung für perfektes Abschließen während des Aufschäumens, rutschfester Boden. **Zusammenstellung:** gewünschte Scheibe um 90 Grad umdrehen, auf das untere Ende des Aufschäumstabes (Abb. 1) aufsetzen, bzw. davon abnehmen.

**Doppel-Scheibe****Schlagsahne und Eischnee**

250 ml Schlagsahne (33 % Fett), bzw. 1 bis 4 Eiweiße für die Zubereitung von Eischnee in den Behälter geben. Den Behälter schließen, ca. 1 Minute pumpen.

**Feinmaschige Scheibe****Milchschaum für Kaffee**

100–200 ml kühl-schrankkalte Vollmilch in den Behälter geben. Den Behälter schließen, ca. 30 Sekunden pumpen.

**Grobmaschige Scheibe****Palatschinkenteig**

150 ml Vollmilch, 1 Ei, 5 g Puderzucker und 70 g glattes Mehl in den Behälter geben. Den Behälter schließen und pumpen, bis glatte Palatschinkenteigmasse entsteht.

**Omeletten-Eiermasse**

4 Eier, 2 g Salz und Prise Pfeffer in den Behälter geben. Den Behälter schließen, ca. 30 Sekunden glatt pumpen.

**Wartung und Aufbewahrung**

Alle Teile des Multi-Aufschäumers sind spülmaschinenfest, im Falle der starken Verschmutzung den Kunststoff-Griff abschrauben und den Aufschäumer zerlegen (Abb. 2). Scheiben nach dem Gebrauch im Behälter aufbewahren, den Deckel nicht abschließen.

**fr Mode d'emploi**

Bateur de cuisine avec 3 disques amovibles, excellent pour une préparation rapide de la crème fouettée et des blancs en neige, de la mousse de lait pour le café et des mélanges d'œufs battus pour omelettes, crêpes, etc. Le couvercle est muni d'un joint en silicone pour une fermeture parfaite du récipient lors du fouettage, le fond est muni d'un traitement antidérapant. **Assemblage:** introduire ou retirer le disque choisi dans la partie inférieure du fouet bateur en le tournant de 90 degrés (image 1).

**Disque double****Crème fouettée et blancs en neige**

Verser dans le récipient du bateur 250 ml de crème à fouetter (33 % de matière grasse), utiliser 1 à 4 blancs d'œufs pour la préparation des blancs en neige. Fermer le récipient et battre pendant environ 1 minute.

**Disque à petits trous****Mousse de lait pour le café**

Verser dans le récipient du bateur 100–200 ml de lait entier bien refroidi au réfrigérateur. Fermer le récipient et battre pendant environ 30 secondes.

**Disque à grands trous****Pâte pour les crêpes**

Verser dans le récipient du bateur 150 ml de lait demi-écrémé, 1 œuf, 5 g de sucre en poudre et 70 g de farine. Fermer le récipient et battre jusqu'à obtenir une pâte lisse pour les crêpes.

**Mélanges d'œufs battus pour omelettes**

Verser dans le récipient du bateur 4 œufs, 2 g de sel et une pincée de poivre. Fermer le récipient et battre pendant environ 30 secondes.

**Entretien et stockage**

Toutes les parties du bateur multi-usages peuvent être nettoyées au lave-vaisselle, en cas de fort encrassement dévisser le manche en plastique du fouet bateur et démonter le bateur entier (image 2). Après l'utilisation, stocker les disques dans le récipient du bateur, ne pas fermer le couvercle.

**it Istruzioni per l'uso**

Montapanna manuale da cucina provvisto di 3 dischi removibili ed intercambiabili, ideale per montare velocemente la panna e gli albumi d'uovo, per schiumare il latte durante la preparazione di caffè e cappuccino e per preparare la pastella d'uovo per omelette, frittate, crêpe, ecc. Il coperchio è provvisto di una guarnizione in silicone in modo da chiudere ermeticamente il recipiente durante l'utilizzo del prodotto; inoltre il fondo del recipiente è dotato di una superficie antiscivolo. **Assemblaggio:** agganciare il disco desiderato a, o rimuoverlo dalla, la parte terminale del pistone del montapanna, ruotandolo di 90 gradi (Fig. 1).

**Disco doppio****Panna ed albumi d'uovo montati**

Versare 250 ml di panna da montare (33 % di grassi) all'interno del recipiente del montapanna; oppure inserire da 1 a 4 albumi d'uovo. Chiudere per bene il recipiente e montare per circa 1 minuto.

**Disco con fori piccoli****Schiuma di latte per caffè e cappuccino**

Versare all'interno del recipiente del montapanna da 100 a 200 ml di latte intero precedentemente raffreddato in frigorifero. Chiudere il recipiente e montare per circa 30 secondi.

**Disco con fori grandi****Pastella per crêpe**

Inserire all'interno del recipiente del montapanna 150 ml di latte parzialmente scremato, 1 uovo, 5 g di zucchero a velo e 70 g di farina bianca. Chiudere per bene il recipiente e montare fino ad ottenere una pastella per crêpe consistente ed omogenea.

**Pastella per omelette e frittate**

Inserire all'interno del recipiente del montapanna 4 uova, 2 g di sale ed un pizzico di pepe. Chiudere per bene il recipiente e montare per circa 30 secondi.

**Manutenzione e conservazione**

Se le parti che compongono il montapanna sono lavabili in lavastoviglie. Se eccessivamente sporco, svitare il pomolo di plastica dal pistone del montapanna e smontare interamente il montapanna (Fig. 2). Dopo l'utilizzo, conservare i dischi del montapanna all'interno del recipiente senza riporre il coperchio sopra di esso.

**es Instrucciones de uso**

Cremera con 3 discos intercambiables excelente para preparar rápidamente nata montada y claras de huevo a punto de nieve, crema de leche para el café y mezclas de huevo para tortillas, crepes, etc. Tapa con goma de silicona para un cierre perfecto con el recipiente durante el proceso de batido; el fondo tiene superficie antideslizante.

**Montaje:**

unir el disco elegido, o quitarlo, de la parte inferior del eje de la cremera girándolo 90 grados (Fig. 1).

**Disco doble****Nata montada y claras de huevo a punto de nieve**

Verter 250 ml de nata líquida (33 % grasa) en el recipiente de la cremera; utilizar de 1 a 4 claras de huevo para preparar claras a punto de nieve. Cerrar el recipiente y batir aproximadamente 1 minuto.

**Disco con agujeros pequeños****Crema de leche para café**

Verter en el recipiente de la cremera de 100 a 200 ml de leche entera fría del frigorífico. Cerrar el recipiente y batir aproximadamente 30 segundos.

## Disco con agujeros grandes

### Masa de crepes

Poner 150 ml de leche semi desnatada, 1 huevo, 5 gr de azúcar glas y 70 gr de harina en el recipiente de la cremera. Cerrar el recipiente y batir hasta obtener una masa suave de crepes.

### Mezcla de huevo para tortilla

Poner 4 huevos, 2 gr de sal y una pizca de pimienta en el recipiente de la cremera. Cerrar el recipiente y batir aproximadamente 30 segundos.

## Mantenimiento y almacenaje

Todas las partes de la cremera multifunción son aptas para lavavajillas. Si está excesivamente sucia, desenroscar el mango de plástico del eje de la cremera y desmontar por completo la cremera (Fig. 2). Guardar los discos en el recipiente de la cremera después de usar sin la tapa puesta.

## Instruções de utilização

O batedor de cozinha com 3 discos removíveis é excelente para de forma rápida bater natas, claras em castelo, espuma de leite para café, ovos para omeletes, crepes, etc. Tampa com rebordo de silicone que permite fechar perfeitamente o recipiente quando bate os ingredientes. **Montagem:** anexar o disco escolhido, ou removê-lo da extremidade inferior do cabo do batedor girando-o 90 graus (Fig. 1).

## Disco duplo

### Chantilly e claras em castelo

Despejar 250 gr de natas (33 % de gordura) no recipiente do batedor, usar 1 a 4 claras de ovos para fazer claras em castelo. Fechar o recipiente e bater aproximadamente 1 minuto.

## Disco de furos pequenos

### Espuma de leite para café

Verter para o recipiente 100 a 200 ml de leite gordo previamente arrefecido no frigorífico. Fechar o recipiente e bater aproximadamente 30 segundos.

## Disco de furos grandes

### Massa para crepes

Colocar 150 ml de leite meio gordo, 1 ovo, 5 g de açúcar em pó e 70 g de farinha de trigo no recipiente. Fechar o recipiente e bater até obter uma massa lisa de crepes.

### Mistura de ovos para omelete

Colocar 4 ovos, 2 g de sal e uma pitada de pimenta no recipiente. Fechar o recipiente e bater aproximadamente 30 segundos.

## Manutenção e armazenagem

Todas as partes do batedor podem ir à máquina de lavar louça. Se estiver excessivamente sujo, retirar a pega de plástico do cabo do batedor e desmontar tudo (Fig. 2). Guardar os discos no recipiente após a utilização, sem colocar a tampa.

## Instrukcja użytkowania

Ubijak kuchenny z 3 wymiennymi nakładkami jest doskonały do szybkiego przygotowywania bitej śmietany oraz piany z białek, młecznej piany do kawy, masy jajecznej na omelety, naleśniki itp. Pokrywką posiada silikonową uszczelkę, która umożliwia szczelne zamknięcie naczynia podczas ubijania. Dno posiada powierzchnię antypoślizgową. **Złożenie:** poprzez przekręcenie o 90 stopni należy nałożyć lub zdjąć odpowiednią nakładkę znajdującą się na końcu ubijaka (rys. 1).

## Nakładka podwójna

### Biła śmietana i piana z białek

Do naczynia ubijaka należy wlać 250 ml śmietany kremówki (30 % tłuszczu). Aby przygotować pianę z białek należy użyć od 1 do 4 białek. Naczynie należy zamknąć, następnie ubijać przez ok. 1 minutę.

## Nakładka z małymi otworami

### Mleczna piana do kawy

Do naczynia ubijaka należy wlać 100–200 ml mleka pełnotłustego, schłodzonego w lodówce. Naczynie należy zamknąć, następnie ubijać ok. 30 sekund.

## Nakładka z dużymi otworami

### Ciasto na naleśniki

Do naczynia ubijaka należy wlać 150 ml mleka półtłustego, 1 jajko, 5 g cukru pudru oraz 70 g mąki pszennej. Następnie należy zamknąć naczynie i ubijać do momentu, aż powstanie gładkie ciasto naleśnikowe.

### Masa jajeczna na omelet

Do naczynia ubijaka należy dać 4 jajka, 2 g soli i szczyptę pieprzu. Naczynie należy zamknąć, następnie ubijać ok. 30 sekund.

## Utrzymanie i przechowywanie

Wszystkie części wielofunkcyjnego ubijaka można myć w zmywarce. W przypadku silnego zanieczyszczenia należy odkręcić plastikową rękojeść i rozłożyć cały ubijak (rys. 2). Nakładki należy przechowywać wewnątrz zamkniętego pokrywki ubijaka.

## Návod na použitie

Kuchynský šľahač s 3 výmennými diskami vynikajúci pre rýchlu prípravu šľahačky a snehu z bielkov, mliečnej peny do kávy a vaječných zmesí na omelety, palacinky apod. Viečko so silikónovým tesnením pre dokonalé uzavretie nádoby počas šľahania, dno je opatrené protišmykovou úpravou. **Zostavenie:** pootočením o 90 stupňov nasadte alebo zložte zvolený disk na dolný koniec tyče na šľahanie (obr. 1).

## Dvojitý disk

### Šľahačka a sneh z bielkov

Do nádoby šľahača nalejte 250 ml smotany na šľahanie (33 % tuku), pre prípravu snehu z bielkov použite 1 až 4 vaječné bielky. Nádobu uzavrite a cca 1 minútu šľahajte.

## Disk s malými otvormi

### Mliečna pena do kávy

Do nádoby šľahača nalejte 100–200 ml plnotučného v chladničke vychladeného mlieka. Nádobu uzavrite a cca 30 sekúnd šľahajte.

## Disk s veľkými otvormi

### Palacinkové cesto

Do nádoby šľahača dajte 150 ml polotučného mlieka, 1 vajce, 5 g práškového cukru a 70 g hladkej múky. Nádobu uzavrite a šľahajte, kým nevznikne hladké palacinkové cesto.

### Vaječná zmes na omeletu

Do nádoby šľahača dajte 4 vajcia, 2 g soli a štipku korenia. Nádobu uzavrite a šľahajte cca 30 sekúnd.

## Údržba a skladovanie

Všetky části multifunkčního šľahača možno umývať v umývačke riadu, pri silnom znečistení odskrutkujte plastovú rukoväť z tyče na šľahanie a celý šľahač rozložte (obr. 2). Po použití skladujte disky v nádobe šľahača, viečko nezatvárajte.

## Инструкция по использованию

Кухонный миксер с 3 съемными дисками отлично подходит для быстрого приготовления взбитых сливок и взбитого белка, молочной пены для кофе и яичной смеси для омлетов, блинов и т.п. Крышка с силиконовым уплотнением для плотного закрытия емкости во время взбивания, дно с нескользящей

обработкой. **Сборка:** Повернув на 90 градусов, наденьте или снимите выбранный диск с нижнего конца насадки для взбивания (рис. 1).

## Двойной диск

### Взбитые сливки и взбитый белок

В емкость миксера налейте 250 мл сливок для взбивания (33 % жира), для приготовления взбитых белков используйте 1–4 яичный белка. Закройте емкость и взбивайте около 1 минуты.

## Диск с мелкими отверстиями

### Молочная пена для кофе

В емкость миксера налейте 100–200 мл цельного молока, охлажденного в холодильнике. Закройте емкость и взбивайте около 30 секунд.

## Диск с большими отверстиями

### Тесто для блинов

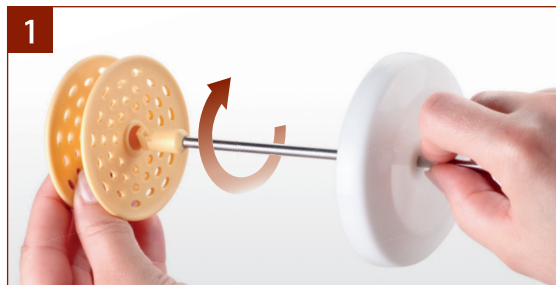
В емкость миксера налейте 150 мл цельного молока, добавьте 1 яйцо, 5 г сахарной пудры и 70 г гладкой муки. Закройте емкость и взбивайте до тех пор, пока не получится гладкое тесто для блинов.

### Яичная смесь для омлета

В емкость миксера добавьте 4 яйца, 2 г соли и щепотку перца. Закройте емкость и взбивайте около 30 секунд.

## Уход и хранение

Все части multifunctional миксера можно мыть в посудомоечной машине, при сильном загрязнении отвинтите пластиковую рукоятку с насадкой для взбивания и разберите миксер (рис. 2). После использования храните диски в емкости миксера, крышку не закрывайте.



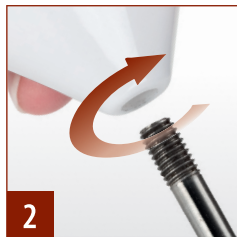
Double disk  
Dvojitý disk  
Disque double  
Disco doppio  
Doppel-Scheibe  
Disco doble  
Disco duplo  
Nakładka podwójna  
Dvojitý disk  
Двойной диск



Disk with small holes  
Disk s malými otvory  
Disque à petits trous  
Disco con fori piccoli  
Scheibe mit kleinen Löchern  
Disco con agujeros pequeños  
Disco de furos pequenos  
Nakładka z małymi otworami  
Disk s malými otvormi  
Диск с мелкими отверстиями



Disk with large holes  
Disk s veľkými otvory  
Disque à grands trous  
Disco con fori grandi  
Scheibe mit großen Löchern  
Disco con agujeros grandes  
Disco de furos grandes  
Nakładka z dużymi otworami  
Disk s veľkými otvormi  
Диск с большими отверстиями



Whipper shaft with removable handle  
Šľahač tyč s odnímateľnou rukoväťou  
Fouet batteur avec manche  
Pistone montapanna con pomolo removibile  
Aufschäumstab mit abnehmbarem Griff  
Eje de la cremera con mango intercambiable  
Cabo do batedor com pega removível  
Ubijak ze zdejmowaną rękojeścią  
Tyč na šľahanie s odnímateľnou rukoväťou  
Насадка для взбивания со съемной рукояткой



Whipper cap with silicone seal  
Viečko šľahače se silikónovým tesnením  
Couverture du batteur avec joint en silicone  
Coperchio montapanna con guarnizione in silicone  
Deckel mit Silikon-Dichtung  
Tapa de la cremera con goma de silicona  
Tampa do batedor com rebordo em silicone  
Pokrywką ubijaka z silikonową uszczelką  
Viečko šľahača so silikónovým tesnením  
Крышка миксера с силиконовым уплотнением



[www.tescoma.com/video/630276](https://www.tescoma.com/video/630276)

designed by **tescoma** design protected

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
Distribútor da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646  
Distribuidor por: Tescoma Portugal, Lda  
Dystr: Tescoma Polska Sp z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska  
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия  
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

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

