

Syfon do bitej śmietany

Nr artykułu 1110646

Dziękujemy za zakup syfonu do bitej śmietany marki BergHOFF. Produkt ten umożliwi wiele zastosowań i został wykonany z wysokiej jakości materiałów. Dzięki niemu bez trudu przygotowują Państwo wiele rodzajów lekkich deserów, kremów oraz słodkich lub kwaśnych musów.

Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją obsługi.

Wskazówki dotyczące użytkowania

1. Przed napełnieniem syfonu po raz pierwszy lub w razie dłuższej przerwy w użytkowaniu butelkę należy przepłukać najpierw ciepłą a następnie zimną wodą.

2. Butelkę napełnić dobrze schłodzoną śmietaną (rys. 1) lub innymi produktami, w zależności od przepisu. Ilość substancji nie powinna przekraczać dopuszczalnego poziomu wskazanego na butelce (0,3 lub 0,5 litra – w zależności od modelu). Aby wykluczyć możliwość powstawania grudek, należy się upewnić, że substancje o stałej konsystencji uległy całkowitemu rozpuszczeniu.

3. Uszczelkę umieścić wewnątrz głowicy (rys. 1), a następnie równo i mocno przykręcić głowicę do butelki. Głowica jest właściwie zamontowana, jeżeli gwint jest niewidoczny (rys. 2). Rowki na głowicy oraz gwint butelki powinny być równo dopasowane.

4. Nabój do syfonu (8g N₂O) umieścić we wkładce (rys. 1). Dopuszczalne jest stosowanie naboju Liss lub ISI typu 8g N₂O. Syfon należy napełniać wyłącznie substancjami schłodzonymi lub o temperaturze pokojowej. Stosowanie ciepłych substancji jest niedozwolone. W wyniku działania temperatury gaz N₂O znajdujący się wewnątrz urządzenia rozszerza swoją objętość. Może to doprowadzić do zniszczenia syfonu i uszkodzenia ciała.

Przygotowanie syfonu: po napełnieniu syfonu śmietaną poziom gazu należy uzupełnić JEDNYM (1) ośmiogramowym nabojem z N₂O. Jeżeli w syfonie pozostały resztki śmietany oraz gazu z poprzedniego użycia, NIE WOLNO uzupełniać poziomu N₂O.

5. Wkładkę z nabojem należy wkręcić do zaworu wpustowego (rys. 3). Syczący dźwięk uwalnianego z naboju gazu oznacza, że wkładka została prawidłowo zamontowana. Do napełnienia urządzenia gazem należy używać zawsze jednego naboju. Następnie szybko potrząsnąć syfonem w płaszczyźnie pionowej od 4 do 5 razy. W przypadku dobrze schłodzonej śmietany o mniejszej zawartości tłuszczu lub innych mieszanek, pojemnikiem należy potrząsnąć do 10 razy. Następnie wykręcić wkładkę z nabojem oraz nabój. Lekkie syczenie towarzyszące odkręcaniu wkładki jest zjawiskiem normalnym (rys. 4). Usunąć i wyrzucić puste naboje. Należy pamiętać, że stalowe naboje podlegają ponownemu przetworzeniu. Zawór wlotowy zakryć małą nakrętką (rys. 5).

6. Aby przystąpić do dekorowania, syfon należy przytrzymać w pozycji pionowej dnem do góry (z dyszą dekorującą skierowaną w dół) w odległości jednego centymetra nad powierzchnią potrawy. Następnie lekko nacisnąć dźwignię (rys. 6). Jeżeli konsystencja bitej śmietany (musu, kremu) nie jest wystarczająco sztywna, należy ponownie wstrząsnąć pojemnikiem. Potem syfonu nie należy już wstrząsać.

7. Syfon należy zawsze przechowywać w lodówce. Nie wolno umieszczać go w zamrażalniku lub zamrażarce.

8. Przechowywanie napełnionego syfonu: po zakończeniu pracy zdjąć dyszę dekorującą, gruntownie przepłukać, a następnie ponownie założyć. Syfon umieścić w lodówce. Jego zawartość zachowa świeżość przez kilka dni.

9. Czyszczenie i przechowywanie pustego syfonu:

- przed otwarciem zmniejszyć ciśnienie wewnętrzne poprzez naciśnięcie dźwigni

- odkręcić głowicę, zdjąć uszczelkę głowicy oraz dyszę dekorującą. Odkręcając nasadkę dyszy, drugą ręką należy przytrzymać końcówkę zaworu wewnątrz głowicy

- każdą część należy dokładnie wyczyścić przy użyciu łagodnego detergentu i szczoteczki

- wszystkie elementy należy osuszyć. Głowicę i butelkę przechowywać oddzielnie

- żadnej części syfonu nie wolno myć wrzątkiem!

- ponieważ niektóre detergenty stosowane w zmywarkach są bardzo silne, nie zalecamy czyszczenia syfonu tą metodą.

Dodatkowe wskazówki:

1. Przed napełnieniem syfon należy dobrze schłodzić zimną wodą lub w lodówce.

2. Należy stosować wyłącznie substancje o dobrze rozpuszczonych składnikach. Produkty o nierozpuszczonych składnikach (np. z nasionami lub miazgą) mogą uniemożliwić zamknięcie zaworu i spowodować niewłaściwe funkcjonowanie syfonu.

3. Do słodzenia najlepiej używać cukru pudru lub płynnych środków słodzących. Cukier i sól w granulach należy najpierw rozpuścić w wodzie lub mleku. Stosować wyłącznie zmielone lub płynne przyprawy.

4. Potrząsanie pojemnikiem zbyt wiele razy powoduje nadmierne usztywnienie czystej i ciężkiej śmietany. Dlatego syfonem należy wstrząsnąć 3-4 razy i nie powtarzać tej czynności przed każdym nałożeniem kremu. Silniej i częściej trzeba natomiast potrząsać pojemnikiem w przypadku substancji powstałych w wyniku mieszania śmietany z innymi płynami.

5. Podczas nakładania kremu syfon należy zawsze trzymać w pozycji odwróconej (z dyszą dekorującą skierowaną w dół). W przeciwnym razie ciśnienie w

pojemniku obniży się i w syfonie pozostanie pewna ilość śmietany.

6. Najlepsze efekty gwarantuje podawanie potrawy bezpośrednio po udekorowaniu.

7. Jeżeli syfon nie jest używany przez dłuższy czas, głowicę i butelkę należy przechowywać oddzielnie.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

1. Butelki nie wolno czyścić za pomocą ostrych przedmiotów lub materiałów ściernych.

2. Syfonu nie wolno umieszczać w zamrażalnikach i zamrażarkach.

3. Syfonu nie wolno poddawać działaniu wysokich temperatur (czyli umieszczać w piecach, kuchenkach mikrofalowych, na słońcu, itp.).

4. Syfon można otworzyć dopiero wówczas, gdy ciśnienie wewnętrzne całkowicie opadło. Aby to osiągnąć, należy nacisnąć dźwignię i przytrzymać ją w tej pozycji do momentu, aż ustanie syczący dźwięk.

5. W celu wymycia poszczególne części należy zdejmować zgodnie ze schematem przedstawionym na rys. 7.

6. Ponieważ wszystkie części są do siebie dopasowane, w trakcie montażu nie wolno stosować siły.

7. Ze względów bezpieczeństwa podczas napełniania gazu nie należy przechylać syfonu.

8. W razie niezgodnego z zaleceniami niniejszej instrukcji napełnienia syfonu składnikami o stałej konsystencji, które mogłyby zablokować zawór, należy zastosować się do następującej procedury: pod żadnym pozorem nie odkręcać głowicy! Syfon umieścić

na blacie i odczekać, aż zawartość osadzi się na dnie. Następnie zakryć głowicę kawałkiem grubej tkaniny i kilkakrotnie naciskać dźwignię do momentu całkowitego wypuszczenia gazu. Jeżeli odkręcenie głowicy będzie w dalszym ciągu niemożliwe, produkt należy oddać do naprawy.

9. Uwaga: należy używać wyłącznie oryginalnych części zapasowych! Części nie wolno wykorzystywać do innych produktów lub wyrobów innych producentów.

10. Oddając urządzenie do naprawy, należy przedłożyć cały produkt (głowicę i butelkę).

11. Nie wolno podejmować samodzielnych modyfikacji syfonu.

12. Należy stosować wyłącznie odpowiednie naboje.

13. Syfon oraz naboje to pojemniki ciśnieniowe, które wymagają zachowania szczególnej ostrożności i uwagi.

14. Zabronione jest użytkowanie uszkodzonego syfonu. Urządzenie, które upadło na podłogę, powinno zostać skontrolowane przez specjalistę.

15. Syfon oraz naboje należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

16. Syfon jest przeznaczony wyłącznie do ubijania płynów w celu przygotowania śmietany, kremów, itp.

17. Instrukcję obsługi należy zachować i konsultować w razie wątpliwości.

18. Wszelkie próby samodzielnego naprawiania urządzenia lub niewłaściwa obsługa powodują unieważnienie gwarancji i zwolnienie producenta z zobowiązań z niej wynikających.

19. Aby uzyskać części zapasowe, należy skontaktować się z dystrybutorem.

Dystrybutor: Nois sp. z o.o., ul. Jutrzenki 12, 02-233 Warszawa, www.berghoff.pl

