

COOK & BAKER

SKABT AF IMERCO TIL HVERDAGEN

FLØDESKUMSSIFON

BRUGSANVISNING

Med denne flødeskumssifon, som indeholder luft ved brug af komprimeret N₂O, kan du skabe et utal af lette desserter og krydrede og søde saucer. Skab dine egne lækre opskrifter og overrask familie og venner. Pisker indholdet op til fire gange væskens masse, så du får dobbelt op på lækkerier med kun halvt så mange kalorier.



COOK & BAKER

FLØDESKUMSSIFON

BRUGSANVISNING

BEMÆRK

Læs disse instrukser grundigt inden brug af flødeskumssifonen:

1. Hvis flødeskumssifonen ikke har været anvendt før, eller i en længere periode, skal flasken skylles med varmt vand og dernæst koldt vand, før fløden hældes i.
2. Fyld den med afkølet frisk fløde eller andre ingredienser, afhængigt af opskrift. Når ikke-flydende ingredienser skal benyttes, skal de først opløses, således at der ikke skabes klumper.
3. Placér pakningen i toppen og skru de to dele sammen uden at stramme. Hovedet er korrekt placeret, når der ikke kan ses tråd.
4. Indsæt flødeskumspatronen. For en garanteret kvalitet brug helst standard flødeskumspatroner.
5. Skru patronen ind i indløbsventilen, indtil indholdet frigives med en hvæsende lyd. Brug en patron for hver to påfyldninger (2 patroner til 1 liter(s) flødeskumssifon). Ryst flasken 4–5 gange i en vertikal position. Når en afkølet væske bruges, skal den rystes op til 10 gange. Skru patronen af patronholderen. Det er ganske almindeligt med den hvæsende lyd. Fjern og smid den tomme patron ud.
6. For at få flødeskummet/cremen ud, hold flødeskumssifonen vertikalt (med ventilen nedad), ca. 1 cm over overfladen. For at dekorere, tryk håndtaget forsigtigt ned. Hvis cremen/flødeskummet ikke er tykt nok, ryst flødeskumssifonen én gang til. Når den bruges senere hen, er det nødvendigt at ryste den igen.
7. Flødeskumssifonen skal altid opbevares i køleskabet, aldrig i fryseren.
8. Opbevaring når fyldt: fjern dekorationsstykket, rens det grundigt og sæt det på igen. Efter brug, placer flødeskumssifonen i køleskabet. Indholdet vil holde sig friskt i adskillige dage.
9. Rengøring og opbevaring når tom: før den åbnes, skal trykket lukkes ud ved gentagne gange at trykke håndtaget ned.
10. Skru hovedet af og fjern pakningen og dekorationsstykket. Hold ventilen inde i hovedet, mens dysen skrues af med den anden hånd.
 - a. Rengør delene grundigt med vand og en mild sæbe.
 - b. Tør delene grundigt af og opbevar hver for sig (ikke samlet).
 - c. Kogende vand må ikke bruges til nogen af delene.
 - d. Opvaskemaskine anbefales ikke.

PRAKTISKE TIPS:

1. Køl flødeskumssifonen af inden den fyldes op, enten vha. koldt vand eller ved at komme den i køleskabet.
2. Brug kun opløselige ingredienser, da uopløselige ingredienser såsom kerner, frugtkød osv. kan føre til tilstopning af produktet og dermed påvirke produktets funktion.
3. Pulversukker eller flydende sødemiddel er at foretrække. Granuleret sukker og salt bør opløses i forvejen i mælk eller vand. Krydderier må kun bruges i pulver eller flydende form.
4. For meget rysten vil gøre flødeskummet tykt. Vi anbefaler derfor, at flødeskumssifonen kun bliver rystet 3-4 gange. Den skal ikke rystes, hver gang den bruges. Creme og andre væsker skal rystes godt igennem og gerne flere gange.
5. Flødeskumssifonen skal benyttes på hovedet, således at dekorationsdelen vender nedad. Ellers mister den trykket, og flødeskummet forbliver i sprøjten.
6. For optimale resultater skal den serveres, efter at opladeren fjernes.
7. I tilfælde af længere opbevaringstid skal flasken og sprøjtehovedet bevares adskilt.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

1. Oplader og flødeskumssifon er under tryk og skal behandles med omhu.
2. Vær meget omhyggelig omkring flødeskumssifonen.
3. Undgå at foretage ændringer/reparker på egen hånd.
4. Alle ændringer/reparker foretaget af brugeren medfører frafald af garanti og ansvar fra producenten og forhandlerens side.
5. Brug aldrig en defekt flødeskumssifon. I tilfælde af at flødeskumssifonen er faldet på gulvet, skal den sendes ind til et sikkerhedstjek.
6. Alle delene sendes ind i tilfælde af ovenstående.
7. For reservedele, kontakt venligst forhandler.
8. Gem denne manual og lad den følge produktet.
9. Brug helst originale dele og flødeskumspatroner.
10. Flødeskumssifonen og alle delene skal holdes på afstand fra børn.
11. Flødeskumssifonen må kun anvendes til at lave puréer, mousser, saucer, flødeskum o.l.
12. Alle delene kan let samles, brug derfor aldrig vold.
13. Af sikkerhedsmæssige årsager må flødeskumssifonen aldrig bøjes eller stå på hæld under opladning.
14. I tilfælde af forkert brug af flødeskumssifonen, hvor den er blevet fyldt med en solid masse, som kan blokere ventilen, gør følgende; Forsøg under ingen omstændigheder at skrue hovedet af. Placer flødeskumssprøjten på en flad overflade og vent, til indholdet er sunket til bunds. Dæk derefter hovedet til med et håndklæde eller tykt viskestykke og tryk håndtaget forsigtigt ned et par gange, indtil der ikke længere er noget tryk i flasken. Hvis hovedet stadig ikke kan skrues af, skal flødeskumssifonen sendes ind til reparation.
15. Flødeskumssifonen må kun åbnes, når den ikke længere indeholder tryk. Tryk håndtaget ned, indtil den bliver lydløs.
16. Flødeskumssifonen må ikke udsættes for varme (flammer, sollys, ovn, mikrobølgeovn osv.)
17. Flødeskumssifonen må aldrig kommes i fryseren.
18. For rengøring og vedligeholdelse, skil delene ad som vist.
19. Skarpe og slibende materialer må ikke benyttes til at rengøre flødeskumssifonen.

FLØDESKUMSSIFON

BRUGSANVISNING

HYPPIGE PROBLEMER

1. Hovedet mister luft:

Årsag: Sørg for at pakningen er placeret korrekt.

Løsning: Brug pakningen.

2. Ventilen er blokeret:

Årsag: Der er klumper i.

Løsning: Følg nummer 14 under sikkerhedsforanstaltninger.

Årsag: Flødeskumssprøjten er for kold.

Løsning: Lad den stå i stuetemperatur i nogle minutter.

3. Flødeskummet er for flydende:

Årsag: Flødeskumssifonenen er ikke kold nok.

Løsning: Kom flødeskumssifonen tilbage i køleskabet.

Årsag: Der er ikke nok gelatine i.

Løsning: Justér mængden af gelatine.

I tilfælde af produktionsfejl er produktet under garanti i 24 mdr.