

CHANTILLY AROMATIZADO

Quando preparar chantilly aromatizado, use apenas ingredientes que se dissolvem completamente nas natas, como por exemplo: gosseleia e sumos sem polpa, açúcar em pó e chocolate instantâneo. Mexa bem estes ingredientes junto com as natas e assegure-se, antes de colocar a mistura no sifão, que não tem pedaços ou partículas sólidas, etc.

Nota: quando preparar chantilly aromatizado, não use ingredientes que possam entupir a válvula, tais como frutos com polpa, sementes, etc.

SERVIR CHANTILLY

Retire a carga da garrafa, tire a garrafa para baixo e decore os alimentos ou a bebida com o chantilly pressionando levemente a alavanca dispensadora.

GUARDAR CHANTILLY

Pode guardar o chantilly não utilizado na garrafa fechada até à data de validade indicada na embalagem das natas. Antes de guardar o chantilly no frigorífico, retire o bico decorador, lave-o em água corrente, enrosque-o novamente e coloque-o no frigorífico.

Nota: A garrafa com o chantilly deve ser sempre guardada na posição vertical no frigorífico.

Antes de voltar a servir chantilly aromatizado, agite o sifão. Não agite o sifão com chantilly normal (sem ser aromatizado) antes de servir novamente.

ABRIR SIFÃO

Abra sempre o sifão apenas depois de retirar todo o seu conteúdo. Assegure-se pressionando repetidamente a alavanca dispensadora que todo o chantilly foi retirado da garrafa. Nem as natas nem o gás podem sair do bico. Depois de retirar todo o seu conteúdo, retire o bico decorador e desaperte a tampa da garrafa.

LIMPEZA

Retirar o bico decorador e a cabeça da tampa e retirar a válvula dispensadora. Limpar muito bem a válvula dispensadora após cada utilização com água corrente. Se necessário, limpar o bico e a cabeça com a escova incluída.

Lavar o sifão desmontado, evitar usar agentes de limpeza à base de areia, objectos afiados, esfregões e químicos agressivos.

Não lavar o Sifão de chantilly DELÍCIA na máquina de lavar louça!

ARRUMAÇÃO

Quando armar um sifão vazio para futura utilização, não aperte completamente a tampa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Tenha especial cuidado quando manusear e utilizar o Sifão de chantilly DELÍCIA. Não permita que crianças ou indivíduos com deficiência mental preparem o conteúdo. Não use de força inappropriada.

Se o gás não se libertar do cargas para a garrafa depois do cartucho com a carga ser aberto, a sua carga pode ter um defeito ou pode ter sido usada antes. Desperate o cartucho e substitua a carga por uma nova. Se o gás escapar da área entre a tampa e a garrafa, significa que não apertou bem a tampa ou que o vedante de silicone está danificado. Depois de libertar todo o gás da garrafa, desaperte a tampa, verifique o vedante de silicone e aperte a tampa.

Não abra o sifão sem retirar todo o seu conteúdo. Se a válvula dispensadora ficar entupida, não retire a tampa da garrafa – coloque o sifão numa superfície plana e espere alguns minutos até o conteúdo assentar no fundo da garrafa. Depois pressione repetidamente a alavanca dispensadora até a válvula estar limpa novamente. Se a válvula continuar entupida, não abra o sifão, leve-o a TESCOMA.

Não coloque o sifão no microondas, congelador ou máquina de lavar louça. Não exponha a fontes diretas de calor.

Use exclusivamente peças originais da TESCOMA. Se necessitar de peças, por favor contacte a TESCOMA ou o seu revendedor.

Nunca use ou repare um sifão danificado ou com mau funcionamento. Por favor contacte a TESCOMA ou o seu revendedor. Para uma lista de contactos consulte www.tescoma.com.

3 anos de garantia

Uma garantia de 3 anos é aplicada ao produto a partir do data da sua compra.

A garantia nunca cobre defeitos:

- derivados de uso impróprio / incompatível com as Instruções de utilização,
- resultados de impacto, queda ou má utilização,
- derivados de reparações não autorizadas ou alterações ao produto,
- derivados de peças não autorizadas usadas no produto.

Em caso de reclamação justificada, por favor contacte a Tescoma ou o seu revendedor. Para uma lista de contactos consulte www.tescoma.com.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Den Sahnebereiter und alle Teile davon gründlich unter warmem Wasser spülen und abtrocknen.

SAHNE UND SAHNEKAPSELN

Für die Zubereitung von Schlagsahne den Sahnebereiter 0,25 l eine Packung gekühlte Schlagsahne (250 ml) und eine Sahnekapsel verwenden.

Für die Zubereitung von Schlagsahne im Sahnebereiter 0,5 l zwei Packungen gekühlte Schlagsahne (2 x 250 ml) und eine Sahnekapsel verwenden.

Für die Zubereitung von Schlagsahne den Sahnebereiter DELÍCIA sind die Einweg-Sahnekapseln DELÍCIA (Art. 630548), bzw. die Einweg-Sahnekapseln mit der N₂O-Füllung zu verwenden. Der Handhabung und dem Gebrauch der Sahnekapsel erhöhte Aufmerksamkeit widmen, die Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.

Guter Tipp: Wenn Sie im Sahnebereiter DELÍCIA mit Inhalt 0,5 l eine halbe Portion Schlagsahne (250 ml) zubereiten wollen, verwenden Sie 2 Sahnekapseln.

ZUBEREITUNG VON SCHLAGSAHNE

Um die möglichst beste und genügend steife Schlagsahne zuzubereiten, den Sahnebereiter vor dem Befüllen mit eiskaltem Wasser ausspülen.

Auf den Behälter mit der gekühlten flüssigen Sahne (①) den Kopf aufschrauben und gut nachziehen, keine unangemessene Gewalt anwenden. Gewünschte Garniertülle auf die Mutter aufschrauben.

Den Sahnebereiter auf den Kopf stellen und die Sahnekapsel mit Hälter auf das Füllventil aufschrauben (②).

Langsam nachziehen, bis das Treibgas in die Flasche einströmt. Dann den Behälter nach oben wenden und 5-10 mal kräftig schütteln, um die steife Schlagsahne gewünschter Konsistenz zu erhalten (③).

Guter Tipp: Bei der Zubereitung der UHT-Schlagsahne, bzw. der abgeschmeckten Schlagsahne schütteln Sie das Gerät mehrmals.

ZUBEREITUNG DER ABGESCHMECKTEN SCHLAGSAHNE

Für die Zubereitung der abgeschmeckten Schlagsahne nur Zutaten verwenden, die in der flüssigen Sahne restlos aufzulösen sind, wie z.B. Obstsäfte, Obstsätze ohne Fruchtfleisch, Puderzucker, bzw. lösliches Kakao-Pulver. Die Zutaten in der flüssigen Sahne im Voraus gut verrühren und sich versichern, dass das Gemisch keine festen Teilchen, Klümphen usw. enthält.

Hinweis: Keine Zutaten für die Zubereitung der abgeschmeckten Schlagsahne verwenden, die die Verstopfung des Entnahmevertriles verursachen können, z.B. Obstsätze mit Fleisch, Körnern usw.

SERVIERN VON SCHLAGSAHNE

Die Sahnekapsel mit Hälter vom Sahnebereiter abnehmen, den Sahnebereiter auf den Kopf stellen, den Dosierhebel leicht andrücken und mit der Schlagsahne das Gericht, bzw. das Getränk garnieren (④).

AUFBEWAHRUNG DER SCHLAGSAHNE

Die nicht verbrauchte Schlagsahne kann in dem geschlossenen Sahnebereiter bis das Haltbarkeitsdatum aufbewahrt werden, wobei die Aufbewahrungszeit von dem durch den Hersteller angegebenen Haltbarkeitsdatum der Schlagsahne abhängt.

Die Garniertülle vor dem Hineinlegen der Schlagsahne in den Kühlkasten abnehmen, unter fließend warmem Wasser absprühen, wieder aufschrauben und das Sahnegerät senken in den Kühlkasten stellen (⑤).

Hinweis: Den Sahnebereiter mit der Schlagsahne im Kühlkasten nur senkrecht stellen.

Vor dem erneuten Servieren den Sahnebereiter mit der abgeschmeckten Schlagsahne nicht leicht schütteln, den Sahnebereiter mit der nicht abgeschmeckten Schlagsahne nicht mehr in den Kühlkasten stellen (⑤).

ÖFFNEN DES SAHNEBEREITERS

Den Sahnebereiter erst öffnen, bis der Inhalt vollständig verbraucht ist. Überzeugen Sie sich mit der mehrmaligen Betätigung des Dosierhebels, dass die Schlagsahne aus dem Gerät entnommen ist, dass aus der Garniertülle weder Schlagsahne noch Gas entweicht. Nach der vollständigen Entfernung den Kopf vom Sahnebereiter abschrauben.

REINIGUNG

Die Garniertülle sowie die Mutter der Garniertülle vom Kopf abnehmen, das Entnahmeverteil herausholen (⑥).

Nach jedem Gebrauch das Entnahmeverteil reinigen, gründlich unter fließend warmem Wasser aussprühen (⑥).

Im Bedarfsfall die Öffnung der Garniertülle und die Mutter mit der beigelegten Bürste reinigen (⑧).

Den Sahnebereiter im zerlegten Zustand spülen, keine Scheuermittel, scharfen Gegenstände, Drahtschwämme, bzw. keine aggressiven Chemikalien verwenden.

Der Sahnebereiter DELÍCIA ist nicht spülmaschinenfest.

LAGERUNG

Vor dem nächsten Gebrauch den leeren Sahnebereiter mit dem aufgesetzten Kopf lagern, den Kopf nicht fest nachziehen.

SICHERHEITSHINWEISE

Der Handhabung und dem Gebrauch des Sahnebereiters DELÍCIA erhöhte Aufmerksamkeit widmen. Die Zubereitung der Schlagsahne den Kindern, bzw. den Personen mit verringerten Unterscheidungsfähigkeit nicht überlassen. Bei der Handhabung keine unangemessene Gewalt anwenden.

Entweicht das Treibgas aus der Sahnekapsel nach dem Aufschrauben in die Flasche nicht, bedeutet es, dass Sie in den Hälter eine defekte, bzw. eine bereits entfeierte Sahnekapsel eingelagert haben. Den Hälter mit Sahnekapsel abschrauben und die nicht funktionierende Sahnekapsel austauschen. Entweicht das Gas zwischen dem Kopf und der Flasche Gas, haben Sie den Kopf nicht gut nachgezogen, bzw. die Silikon-Dichtung beschädigt ist. Nach dem vollständigen Entweichen des Treibgases den Kopf abschrauben, die Silikon-Dichtung kontrollieren und den Kopf gut nachziehen.

Den Sahnebereiter nicht öffnen, bis der Inhalt nicht vollständig entleert ist. Wird das Entnahmeverteil verstopt, den Kopf nicht abnehmen, stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und warten Sie einige Minuten ab, bis sich der Inhalt am Flaschenboden befindet. Drücken Sie mehrfach den Dosierhebel, das Entnahmeverteil wieder frei ist. Bleibt das Entnahmeverteil verstopt, öffnen Sie das Gerät nicht und senden Sie es an eine Servicestelle TESCOMA ein.

Den Sahnebereiter weder in die Mikrowelle, Tieftiefkühler noch Geschirrspülmaschine geben, nicht direkt Wärmequelle aussetzen.

Ausschließlich die Original-Ersatzteile der Marke TESCOMA verwenden, die Ersatzteile sind bei Ihrem Händler erhältlich.

Den beschädigten, bzw. nicht richtig funktionierenden Sahnebereiter weder verwenden, noch selbst reparieren, wenden Sie sich auf eine Servicestelle TESCOMA, die Liste finden Sie auf www.tescoma.com.

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 Gebrauchsanleitung,
- Stößel-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung,
- nicht autorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt,
- nicht autorisierte Ersatzteile am Produkt.

Utilisieren exklusiv die pièces détachées originales de marque TESCOMA, demander les pièces de recharge auprès de son revendeur.

Ne pas utiliser et ne pas réparer soi-même un siphon à crème chantilly endommagé ou ne fonctionnant pas correctement, s'adresser à un centre de service après-vente TESCOMA, la liste sur www.tescoma.com.

3 ans de garantie

Uma garantia de 3 anos é aplicada ao produto a partir do data da sua compra.

A garantia nunca cobre defeitos:

- derivados de uso impróprio / incompatível com as Instruções de utilização,
- resultados de impacto, queda ou má utilização,
- derivados de reparações não autorizadas usadas no produto,
- derivados de peças não autorizadas usadas no produto.

Em caso de reclamação justificada, por favor contacte a Tescoma ou o seu revendedor. Para uma lista de contactos consulte www.tescoma.com.

CREME CHANTILY AROMATISEE

Pour préparer de la crème chantilly aromatisée, utiliser uniquement des ingrédients entièrement solubles dans la crème, comme les sirops et jus de fruits sans pulpe, du sucre en poudre ou du cacao soluble. Ces ingrédients doivent d'abord être bien mélangés dans la crème à fouetter et il faut vérifier avant la remplissage du siphon que le mélange obtenu ne contient aucun grumeau, élément solide, etc.

Avertissement : pour préparer de la crème chantilly aromatisée, ne pas utiliser d'ingrédients pouvant boucher la soupe de dosage, comme les jus de fruits avec pulpe, pépins, etc.

DOSAGE DE LA CREME CHANTILLY

Retirer le siphon le porte-cartouche, retourner le siphon fond en l'air et appuyer doucement sur le levier de dosage pour décorer le plat ou la boisson avec la crème chantilly (④).

CONSERVATION DE LA CREME CHANTILLY

La crème chantilly non consommée peut être conservée plusieurs jours dans le siphon fermé, la durée de conservation dépend de la date de péremption donnée par le fabricant de la crème à fouetter.

Hinweis: Den Sahnebereiter mit der Schlagsahne im Kühlkasten nur senkrecht stellen.

Vor dem erneuten Servieren den Sahnebereiter mit der abgeschmeckten Schlagsahne nicht leicht schütteln, den Sahnebereiter mit der nicht abgeschmeckten Schlagsahne nicht mehr in den Kühlkasten stellen (⑤).

PRZYGOTOWANIE DE LA CREME CHANTILLY

Die nicht verbrauchte Schlagsahne kann in dem geschlossenen Sahnebereiter bis das Haltbarkeitsdatum aufbewahrt werden, wobei die Aufbewahrungszeit von dem durch den Hersteller angegebenen Haltbarkeitsdatum der Schlagsahne abhängt.

Die Garniertülle vor dem Hineinlegen der Schlagsahne in den Kühlkasten abnehmen, unter fließend warmem Wasser absprühen, wieder aufschrauben und das Sahnegerät senken in den Kühlkasten stellen (⑤).

WYSZKOCZENIE

La crème chantilly non consommée peut être conservée plusieurs jours dans le siphon fermé, la durée de conservation dépend de la date de péremption donnée par le fabricant de la crème à fouetter.

Hinweis: Den Sahnebereiter mit der Schlagsahne im Kühlkasten nur senkrecht stellen.

Vor dem erneuten Servieren den Sahnebereiter mit der abgeschmeckten Schlagsahne nicht leicht schütteln, den Sahnebereiter mit der nicht abgeschmeckten Schlagsahne nicht mehr in den Kühlkasten stellen (⑤).

PRZYGOTOWANIE DE LA CREME CHANTILLY

Die nicht verbrauchte Schlagsahne kann in dem geschlossenen Sahnebereiter bis das Haltbarkeitsdatum aufbewahrt werden, wobei die Aufbewahrungszeit von dem durch den Hersteller angegebenen Haltbarkeitsdatum der Schlagsahne abhängt.

Die Garniertülle vor dem Hineinlegen der Schlagsahne in den Kühlkasten abnehmen, unter fließend warmem Wasser absprühen, wieder aufschrauben und das Sahnegerät senken in den Kühlkasten stellen (⑤).

PRZYGOTOWANIE DE LA CREME CHANTILLY

Die nicht verbrauchte Schlagsahne kann in dem geschlossenen Sahnebereiter bis das Haltbarkeitsdatum aufbewahrt werden, wobei die Aufbewahrungszeit von dem durch den Hersteller angegebenen Haltbarkeitsdatum der Schlagsahne abhängt.

Die Garn