

Whipped cream dispenser / Láhev na šlehačku
 Sifone per panna montata / Sifón para nata montada
 Sifão de chantilly / Sahnebereiter / Siphon à crème chantilly
 Syfon do bitej śmietany / Flaša na šľahačku / Habszifon
 Сифон для приготовления взбитых сливок
 Сифон для збитих вершків



0,25 l
Art. 630545



0,5 l
Art. 630546



1



2



3



4



5



5–10×

6



7



8



9



10



11



12

en INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST USE

Wash and dry all parts of the product before first use.

FILLING

To prepare whipped cream in the **0.25 l dispenser**, use a **250 ml pack of refrigerated whipping cream and 1 whipped cream charger**.

To prepare whipped cream in the **0.5 l dispenser**, use a **500 ml pack of refrigerated whipping cream and 1 whipped cream charger**.

Useful hint: Just before filling it with refrigerated whipping cream, we recommend leaving the bottle to cool in the refrigerator for 12 hours or at least thoroughly rinsing it with ice-cold water to obtain a thicker cream.

WHIPPED CREAM CHARGERS

For preparing whipped cream in whipped cream dispenser DELÍCIA, use **Disposable whipped cream chargers DELÍCIA, 10 pcs (code 630548)**.

Other disposable whipped cream chargers filled with N₂O can also be used in Whipped cream dispensers DELÍCIA.

Notice: Always handle the chargers with extra care, observing the safety instructions indicated by the manufacturer.

WHIPPED CREAM PREPARATION

Screw the head onto the bottle with cooled whipping cream inside and tighten it (1). Do not apply **excessive force when tightening**.

Screw the chosen decorating nozzle (2) onto the nut.

Place a charger into the cartridge (3), set it onto the filling valve and lightly screw it on but do not tighten (4). Turn the bottle upside down and slowly tighten the cartridge until the gas has moved into the bottle and the hissing sound has stopped (5).

Vigorously shake the bottle 5 to 10 times – the more times you shake the thicker your whipped cream (6).

Useful hint: If you prepare whipped cream using preserved cream or cream flavoured with fruit syrup, shake the bottle even more times.

FLAVOURED WHIPPED CREAM

When preparing flavoured whipped cream, use only ingredients that will be entirely dissolved in the whipping cream – e.g. fruit syrups and juices without pulp, icing sugar and instant cocoa.

Always stir the ingredients well into the whipping cream beforehand and make sure before pouring the mixture into the bottle that it does not contain any lumps or other solid particles etc.

Notice: When preparing flavoured whipped cream, do not use ingredients that could clog the dispensing valve, such as fruit juices with pulp or seeds.

SERVING WHIPPED CREAM

Unscrew the cartridge with charger from the bottle with whipped cream inside and screw the closure onto the filling valve (7).

Turn the dispenser upside down and decorate your food or drink with whipped cream by slowly pressing the dispensing lever (8).

Before serving flavoured whipped cream the next time, always gently shake the dispenser. Do not shake a dispenser with unflavoured whipped cream before the next serving.

STORING WHIPPED CREAM

You can store unused whipped cream in the closed bottle in the refrigerator until the date of its expiry.

Before storing the whipped cream in the refrigerator, remove the decorating nozzle, wash it thoroughly under running water, screw it back on and **place the dispenser into the refrigerator (9)**.

Notice: When storing whipped cream in the refrigerator, the dispenser must always be placed in a vertical (standing) position.

OPENING THE DISPENSER

Always open the whipped cream dispenser only after releasing all its content. Make sure by repeatedly pressing the dispensing lever that all the whipped cream has been released from the dispenser. **Neither cream nor gas may escape from the nozzle.**

Unscrew the head from the bottle after releasing all content.

CLEANING

Remove the decorating nozzle and its nut from the head and remove the dispensing valve (10).

Clean the dispensing valve after each use, thoroughly rinsing it under running water (11).

If needed, clean the nozzle and the nut using the enclosed brush (12).

Wash the dispenser disassembled, avoid using sand-based agents, sharp objects, scourers and aggressive chemicals.

Do not wash Whipped cream dispenser DELÍCIA in dishwasher!

STORAGE

Screw the head onto the bottle only partly for storage – **do not tighten it**.

SAFETY INSTRUCTIONS

Be extra careful when handling and using Whipped cream dispenser DELÍCIA. Do not allow children or mentally-impaired individuals to prepare whipped cream. Do not use inappropriate strength when handling the whipped cream dispenser.

If the gas is not released from the cartridge to the dispenser after the cartridge with the charger has been tightened, your charger is defective or has been used before. Make sure by pressing the lever that there is no gas inside the bottle, unscrew the cartridge and replace the defunct charger with a new one.

If gas escapes from the area between the head and the bottle, you have not tightened the head well or the silicone seal is damaged. After releasing all the gas from the dispenser, unscrew the head, check the silicone seal and tighten the head.

Do not open the whipped cream dispenser before releasing all its content. If the dispensing valve becomes clogged, do not remove the head from the dispenser – place the dispenser on a flat surface and wait several minutes until the content settles down on the bottom of the dispenser. Repeatedly press the dispensing lever until the valve is clear again. If the valve remains clogged, do not open the dispenser but bring it to a TESCOMA service centre.

Do not put the whipped cream dispenser into a microwave oven, freezer and dishwasher, do not expose to a direct source of heat.

Use exclusively original TESCOMA spare parts. For spare parts, contact your retailer.

Never use or repair a damaged or malfunctioning whipped cream dispenser yourself; instead contact a TESCOMA service centre; for their list please refer to www.tescoma.com.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím všechny části výrobku umyjte a osušte.

PLNĚNÍ

Pro přípravu šlehačky v láhvi o objemu **0,25 l použijte 250 ml vychlazené**

smetany ke šlehání a 1 šlehačkovou bombičku.

Pro přípravu šlehačky v láhvi o objemu **0,5 l použijte 500 ml vychlazené smetany ke šlehání a 1 šlehačkovou bombičku.**

Dobrý tip: Těsně před naplněním vychlazenou smetanou doporučujeme dát láhev vychladit na 12 hodin do lednice nebo ji alespoň důkladně vypláchnout ledovou vodou, připravená šlehačka bude hustší.

BOMBIČKY

Pro přípravu šlehačky v láhvích DELÍCIA použijte **Bombičky na šlehačku jednorázové DELÍCIA, 10 ks (kód 630548).**

V láhvích na šlehačku DELÍCIA je možné použít i jiné jednorázové bombičky na šlehačku s náplní N₂O.

Upozornění: S bombičkami zacházejte vždy se zvýšenou opatrností, respektujte bezpečnostní pokyny uváděné výrobcem.

PŘÍPRAVA ŠLEHAČKY

Na láhev s vloženou vychlazenou smetanou našroubujte hlavici a dotáhněte ji **(1)**. Při dotahování **nepoužívejte nepřiměřenou sílu**.

Na matici našroubujte zvolenou dekorální trysku **(2)**.

Do pouzdra vložte bombičku **(3)**, nasadte a zlehka našroubujte na plnicí ventil, ale nedotahujte **(4)**. Poté láhev otočte dnem vzhůru a pouzdro zvolna dotahujte, dokud se plyn z bombičky nepřemístí do láhve a syčení neustane **(5)**.

Pak láhvi 5 až 10krát různě zatřeste, čím větší počet zatřesení, tím bude šlehačka hustší **(6)**.

Dobrý tip: Pokud připravujete šlehačku z trvanlivé smetany nebo ze šlehačky ochucené ovocným sirupem, zatřeste láhvi ještě vícekrát.

OCHUCENÁ ŠLEHAČKA

Pro přípravu ochucené šlehačky používejte jen takové přísady, které lze ve smetaně beze zbytku rozpustit, např. ovocné sirupy a šťávy bez dužiny, moučkový cukr nebo rozpustné kakao.

Přísady ve smetaně vždy předem dobře rozmíchejte a před nalitím do láhve se ujistěte, že směs neobsahuje žádné hrudky ani jiné pevné částice.

Upozornění: Pro přípravu ochucené šlehačky nepoužívejte přísady, které mohou upcat dávkovací ventil, např. ovocné šťávy s dužinou či jádérky.

PODÁVÁNÍ ŠLEHAČKY

Z láhve s připravenou šlehačkou odšroubujte pouzdro s bombičkou a na plnicí ventil našroubujte uzávěr **(7)**.

Láhev otočte dnem vzhůru a pozvolným stisknutím dávkovací rukojeti pokrm nebo nápoj dekoruje šlehačkou **(8)**.

Před dalším podáváním ochucené šlehačky láhvi vždy mírně zatřeste, láhvi s neochucenou šlehačkou při dalším podávání již netřeste.

SKLADOVÁNÍ ŠLEHAČKY

Nespotřebovanou šlehačku můžete v uzavřené láhvi skladovat v lednici až do vypršení její spotřební lhůty.

Před uložením šlehačky do lednice sejměte dekorální trysku, umyjte ji důkladně pod tekoucí vodou, našroubujte zpět a láhev **postavte do lednice (9)**.

Upozornění: Šlehačku v lednici skladujte zásadně v láhvi umístěné v lednici ve vertikální poloze (stojící láhvi).

OTEVÍRÁNÍ LÁHVE

Láhev na šlehačku otevírejte vždy až po úplném vyčerpání obsahu. Opakovaným stisknutím dávkovací rukojeti se ujistěte, že je veškerá šlehačka z láhve vyčerpána, z trysky **nesmí vycházet šlehačka ani plyn**.

Po úplném vyčerpání obsahu odšroubujte hlavici z láhve.

ČIŠTĚNÍ

Pro hlavici sejměte dekorální trysku i matici dekorální trysky a vyjměte dávkovací ventil **(10)**.

Dávkovací ventil čistěte po každém použití, důkladně jej propláchněte pod tekoucí vodou **(11)**.

Trysku a matici v případě potřeby pročistěte přiloženým kartáčkem **(12)**.

Láhev myjte v rozloženém stavu, nepoužívejte čisticí prostředky na bázi pisku, ostré předměty, drátěnky ani agresivní chemické látky.

Láhev na šlehačku DELÍCIA nemyjte v myčce!

SKLADOVÁNÍ

Při skladování našroubujte hlavici na láhev jen částečně, **nedotahujte ji**.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Manipulaci a používání láhve na šlehačku DELÍCIA věnujte zvýšenou pozornost. Přípravu šlehačky nesvěřujte dětem ani osobám se sníženou rozlišovací schopností. Při manipulaci s láhvi na šlehačku nepoužívejte nepřiměřenou sílu.

Pokud po dotažení pouzdra s bombičkou nedojde k přemístění plynu z bombičky do láhve, znamená to, že máte vadnou nebo již použitou bombičku. Ujistěte se stisknutím rukojeti, že v láhvi není žádný plyn, pouzdro odšroubujte a nevyhovující bombičku nahraďte novou.

Pokud z prostoru mezi hlavici a láhvi uniká plyn, znamená to, že jste hlavici dostatečně nedotáhli anebo je poškozeno silikonové těsnění. Po úplném vypuštění plynu z láhve odšroubujte hlavici, zkontrolujte silikonové těsnění a hlavici dotáhněte. Láhev na šlehačku neotevírejte, dokud není kompletně vyprázdněn celý její obsah. Pokud dojde k upcání dávkovacho ventilu, hlavici nesnímejte, láhev postavte na rovnou plochu a vyčkejte několik minut, dokud se obsah neusadí na dně láhve. Pak opakovaně stiskněte dávkovací rukojeť, dokud se průchodnost ventilu neobnoví. Pokud ventil zůstává i nadále upcáný, láhev neotevírejte, ale doručte ji do Servisního střediska TESCOMA.

Láhev na šlehačku nedávejte do mikrovlnné trouby, mrazničky ani do myčky, nevystavujte ji přímému zdroji tepla.

Používejte výhradně originální náhradní díly značky TESCOMA, náhradní díly žádejte u svého prodejce.

Poškozenou nebo nesprávně fungující láhev na šlehačku nepoužívejte ani sami neopravujte, obraťte se na Servisní středisko TESCOMA, seznam na **www.tescoma.cz**.

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Lavare il prodotto in ogni sua parte prima del primo utilizzo.

RIEMPIMENTO

Per preparare la panna montata nel sifone da **0,25 l, utilizzare una confezione di panna da montare refrigerata da 250 ml e 1 cartuccia di ricarica**.

Per preparare la panna montata nel sifone da **0,5 l, utilizzare una confezione di panna da montare refrigerata da 500 ml e 1 cartuccia di ricarica**.

Consiglio utile: Prima di riempirlo con la panna refrigerata, raccomandiamo di raffreddare il recipiente in frigorifero per 12 ore o almeno di risciacquarlo con acqua molto fredda per ottenere una panna più densa.

CARTUCCE DI RICARICA

Per preparare la panna montata nel sifone DELÍCIA, utilizzare le **Cartucce di ricarica usa e getta DELÍCIA, 10 pz (codice 630548)**.

È anche possibile utilizzare altre cartucce usa e getta riempite con N₂O con il Sifone DELÍCIA.

Avvertenza: Maneggiare sempre le cartucce con la massima cautela, attenendosi alle istruzioni di sicurezza fornite dal produttore.

PREPARAZIONE DELLA PANNA MONTATA

Avvitare la testa al recipiente con la panna refrigerata all'interno e stringere bene **(1)**. Non esercitare **una forza eccessiva nell'avvitare**.

Avvitare il beccuccio decoratore desiderato **(2)** al dado.

Inserire una ricarica nell'alloggiamento **(3)**, applicare la valvola di riempimento e avvitarla leggermente, senza stringere **(4)**. Capovolgere il sifone e avvitare lentamente la cartuccia fino a quando tutto il gas si sarà riversato nel recipiente e il sibilo cesserà **(5)**.

Agitare energicamente il sifone da 5 a 10 volte – più lo si agita e più la panna sarà densa **(6)**.

Consiglio utile: Se si prepara la panna montata utilizzando panna a lunga conservazione o panna dolcificata, agitare il sifone più a lungo.

PANNA MONTATA AROMATIZZATA

Se si prepara della panna montata aromatizzata, utilizzare solo ingredienti che possano sciogliersi completamente nella panna – per es. sciroppi di frutta e succhi senza polpa, zucchero a velo e cacao istantaneo.

Mescolare sempre bene gli ingredienti con la panna prima dell'uso ed assicurarsi, prima di versarli nel recipiente, che non contengano grumi o altre particelle solide ecc.

Avvertenza: Quando si prepara la panna montata aromatizzata, non utilizzare ingredienti che possano intasare la valvola di erogazione, come succhi di frutta con polpa o semi.

SERVIRE LA PANNA MONTATA

Svitare l'alloggiamento della cartuccia dal sifone con la panna all'interno e avvitare la chiusura alla valvola di riempimento **(7)**.

Capovolgere il sifone e decorare le pietanze o le bevande con la panna montata premendo lentamente la leva di erogazione **(8)**.

Prima di servire nuovamente la panna montata aromatizzata, agitare sempre leggermente il sifone. Non è necessario agitare il sifone con panna montata non aromatizzata per le erogazioni successive.

CONSERVARE LA PANNA MONTATA

La panna montata può essere conservata nel sifone chiuso e riposto in frigorifero fino alla data di scadenza.

Prima di riporre il sifone con la panna in frigorifero, rimuovere il beccuccio decoratore, lavarlo accuratamente sotto acqua corrente, riavvitarlo e **mettere il sifone in frigorifero (9)**.

Avvertenza: Quando si conserva la panna in frigorifero, il sifone deve essere sempre posto in posizione verticale.

APRIRE IL SIFONE

Aprire il sifone sempre e solo dopo aver erogato tutto il suo contenuto. Assicurarsi che tutta la panna sia stata espulsa dal sifone premendo ripetutamente la leva di erogazione. **Né panna né gas possono fuoriuscire dal beccuccio**.

Svitare la testa dal recipiente dopo averlo svuotato.

PULIZIA

Rimuovere il beccuccio decoratore e il dado dalla testa e rimuovere la valvola di erogazione **(10)**.

Pulire la valvola di erogazione dopo ogni utilizzo, risciacquandola accuratamente sotto acqua corrente **(11)**.

Se necessario, pulire il beccuccio e il dado utilizzando la spazzolina in dotazione **(12)**. Lavare il sifone smontato, non utilizzare abrasivi, oggetti affilati, pagliette e sostanze chimiche aggressive.

Non lavare il Sifone per panna montata DELÍCIA in lavastoviglie!

CONSERVAZIONE

Avvitare la testa al recipiente in maniera solo parziale – **non stringere**.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prestare la massima attenzione nel maneggiare e utilizzare il Sifone per panna montata DELÍCIA. Non affidare la preparazione della panna montata a bambini o persone con limitate capacità cognitive. Non applicare una forza eccessiva nel maneggiare il sifone.

Se il gas non si riversa dalla ricarica al sifone dopo che la cartuccia è stata avvitata, la ricarica è difettosa o è già stata utilizzata. Assicurarsi che non ci sia gas all'interno del sifone premendo la leva, svitare la cartuccia e sostituire la ricarica con una nuova.

Se del gas dovesse fuoriuscire dalla giunzione fra la testa e il recipiente, significa che la testa non è stata avvitata correttamente o che la guarnizione in silicone è danneggiata. Dopo aver rilasciato tutto il gas dal sifone, svitare la testa, controllare la guarnizione in silicone e riavvitare la testa.

Non aprire il sifone prima di aver erogato tutto il suo contenuto. Se la valvola di erogazione si dovesse intasare, non rimuovere la testa dal sifone – posizionarla su di una superficie piana e attendere diversi minuti che il contenuto sedimenti sul fondo del sifone. Premere ripetutamente la valvola di erogazione fino a quando la valvola non sarà di nuovo libera. Se la valvola rimane intasata, non aprire il sifone, portarlo ad un centro assistenza TESCOMA.

Non mettere il sifone in forno a microonde, in freezer e in lavastoviglie, non esporlo a fonti di calore diretto.

Utilizzare esclusivamente ricambi originali TESCOMA. Per i ricambi, contattare il proprio rivenditore di fiducia.

Non utilizzare o riparare un sifone danneggiato o malfunzionante; contattare invece un centro di assistenza TESCOMA; per l'elenco fare riferimento a **www.tescoma.it**.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Lavar y secar todas las piezas del producto antes del primer uso.

LLENADO

Para preparar nata montada en el sifón de **0,25 l, utilizar 1 paquete de 250 ml de nata para montar refrigerada y 1 carga para preparar nata montada**.

Para preparar nata montada en el sifón de **0,5 l, utilizar 1 paquete de 500 ml de nata para montar refrigerada y 1 carga para preparar nata montada**.

Consejo útil: Justo antes de llenarlo con nata montada refrigerada, se recomienda dejar enfriar la botella en el frigorífico durante 12 horas, o al menos, enjuagarlo a fondo con agua helada para obtener una nata más espesa.

CARGADORES SIFON NATA MONTADA

Para preparar nata montada en el Sifón de espumas y nata montada DELÍCIA, utilizar **Recarga desechable para sifón de nata montada DELÍCIA, 10 pzs. (código 630548)**.

En los sifones de nata montada DELÍCIA también se pueden utilizar otras cargas desechables cargadas con N₂O.

Aviso: Manejar siempre las cargas con extremo cuidado, respetando las instrucciones de seguridad indicadas por el fabricante.

È anche possibile utilizzare altre cartucce usa e getta riempite con N₂O con il Sifone DELÍCIA.

Avvertenza: Maneggiare sempre le cartucce con la massima cautela, attenendosi alle istruzioni di sicurezza fornite dal produttore.

PREPARAZIONE DELLA PANNA MONTATA

Avvitare la testa al recipiente con la panna refrigerata all'interno e stringere bene (1). Non esercitare **una forza eccessiva nell'avvitare**. Avvitare il beccuccio decoratore desiderato (2) al dado.

Inserire una ricarica nell'alloggiamento (3), applicare la valvola di riempimento e avvitarla leggermente, senza stringere (4). Capovolgere il sifone e avvitare lentamente la cartuccia fino a quando tutto il gas si sarà riversato nel recipiente e il sibilo cesserà (5).

Agitare energicamente il sifone da 5 a 10 volte — più lo si agita e più la panna sarà densa (6).

Consiglio utile: Se si prepara la panna montata utilizzando panna a lunga conservazione o panna dolcificata, agitare il sifone più a lungo.

PANNA MONTATA AROMATIZZATA

Se si prepara della panna montata aromatizzata, utilizzare solo ingredienti che possano sciogliersi completamente nella panna — per es. sciropi di frutta e succhi senza polpa, zucchero a velo e cacao istantaneo.

Mescolare sempre bene gli ingredienti con la panna prima dell'uso ed assicurarsi, prima di versarli nel recipiente, che non contengano grumi o altre particelle solide ecc.

Avvertenza: Quando si prepara la panna montata aromatizzata, non utilizzare ingredienti che possano intasare la valvola di erogazione, come succhi di frutta con polpa o semi.

SERVIRE LA PANNA MONTATA

Svitare l'alloggiamento della cartuccia dal sifone con la panna all'interno e avvitare la chiusura alla valvola di riempimento (7).

Capovolgere il sifone e decorare le pietanze o le bevande con la panna montata premendo lentamente la leva di erogazione (8).

Prima di servire nuovamente la panna montata aromatizzata, agitare sempre leggermente il sifone. Non è necessario agitare il sifone con panna montata non aromatizzata per le erogazioni successive.

CONSERVARE LA PANNA MONTATA

La panna montata può essere conservata nel sifone chiuso e riposto in frigorifero fino alla data di scadenza.

Prima di riporre il sifone con la panna in frigorifero, rimuovere il beccuccio decoratore, lavarlo accuratamente sotto acqua corrente, riavvitarlo e **mettere il sifone in frigorifero (9)**.

Avvertenza: Quando si conserva la panna in frigorifero, il sifone deve essere sempre posto in posizione verticale.

APRIRE IL SIFONE

Aprire il sifone sempre e solo dopo aver erogato tutto il suo contenuto. Assicurarsi che tutta la panna sia stata espulsa dal sifone premendo ripetutamente la leva di erogazione. **Né panna né gas possono fuoriuscire dal beccuccio.**

Svitare la testa dal recipiente dopo averlo svuotato.

PULIZIA

Rimuovere il beccuccio decoratore e il dado dalla testa e rimuovere la valvola di erogazione (10).

Pulire la valvola di erogazione dopo ogni utilizzo, risciacquandola accuratamente sotto acqua corrente (11).

Se necessario, pulire il beccuccio e il dado utilizzando la spazzolina in dotazione (12). Lavare il sifone smontato, non utilizzare abrasivi, oggetti affilati, pagliette e sostanze chimiche aggressive.

Non lavare il Sifone per panna montata DELÍCIA in lavastoviglie!

CONSERVAZIONE

Avvitare la testa al recipiente in maniera solo parziale — **non stringere**.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prestare la massima attenzione nel maneggiare e utilizzare il Sifone per panna montata DELÍCIA. Non affidare la preparazione della panna montata a bambini o persone con limitate capacità cognitive. Non applicare una forza eccessiva nel maneggiare il sifone.

Se il gas non si riversa dalla ricarica al sifone dopo che la cartuccia è stata avvitata, la ricarica è difettosa o è già stata utilizzata. Assicurarsi che non ci sia gas all'interno del sifone premendo la leva, svitare la cartuccia e sostituire la ricarica con una nuova.

Se del gas dovesse fuoriuscire dalla giunzione fra la testa e il recipiente, significa che la testa non è stata avvitata correttamente o che la guarnizione in silicone è danneggiata. Dopo aver rilasciato tutto il gas dal sifone, svitare la testa, controllare la guarnizione in silicone e riavvitare la testa.

Non aprire il sifone prima di aver erogato tutto il suo contenuto. Se la valvola di erogazione si dovesse intasare, non rimuovere la testa dal sifone — posizionarla su di una superficie piana e attendere diversi minuti che il contenuto sedimenti sul fondo del sifone. Premere ripetutamente la valvola di erogazione fino a quando la valvola non sarà di nuovo libera. Se la valvola rimane intasata, non aprire il sifone, portarlo ad un centro assistenza TESCOMA.

Non mettere il sifone in forno a microonde, in freezer e in lavastoviglie, non esporlo a fonti di calore diretto.

Utilizzare esclusivamente ricambi originali TESCOMA. Per i ricambi, contattare il proprio rivenditore di fiducia.

Non utilizzare o riparare un sifone danneggiato o malfunzionante; contattare invece un centro di assistenza TESCOMA; per l'elenco fare riferimento a **www.tescoma.it**.

es INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Lavar y secar todas las piezas del producto antes del primer uso.

LLENADO

Para preparar nata montada en el sifón de **0,25 l, utilizar 1 paquete de 250 ml de nata para montar refrigerada y 1 carga para preparar nata montada**.

Para preparar nata montada en el sifón de **0,5 l, utilizar 1 paquete de 500 ml de nata para montar refrigerada y 1 carga para preparar nata montada**.

Consejo útil: Justo antes de llenarlo con nata montada refrigerada, se recomienda dejar enfriar la botella en el frigorífico durante 12 horas, o al menos, enjuagarlo a fondo con agua helada para obtener una nata más espesa.

CARGADORES SIFON NATA MONTADA

Para preparar nata montada en el Sifón de espumas y nata montada DELÍCIA, utilizar **Recarga desechable para sifón de nata montada DELÍCIA, 10 pzs. (código 630548)**.

En los sifones de nata montada DELÍCIA también se pueden utilizar otras cargas desechables cargadas con N₂O.

Aviso: Manejar siempre las cargas con extremo cuidado, respetando las instrucciones de seguridad indicadas por el fabricante.

ÖFFNEN DES SAHNEBEREITERS

Den Sahnebereiter erst öffnen, wenn der Inhalt vollständig entleert ist. Mehrmals auf den Dosierhebel drücken, um sicherzustellen, dass die gesamte Schlagsahne aus dem Sahnebereiter fließt, es darf **keine Schlagsahne oder Gas** aus der Garniertülle austreten.

Wenn der Inhalt vollständig entleert ist, den Kopf vom Sahnebereiter abschrauben.

REINIGUNG

Die Garniertülle und die Mutter der Garniertülle vom Kopf abnehmen und das Dosierventil entfernen (**10**).

Das Dosierventil nach jedem Gebrauch reinigen, gründlich unter fließendem Wasser abspülen (**11**).

Die Garniertülle und die Mutter im Bedarfsfall mit der Reinigungsbürste reinigen (**12**).

Den Sahnebereiter in zerlegtem Zustand waschen, keine Scheuermittel, keine scharfen Gegenstände, keine Drahtschwämme und keine aggressiven Chemikalien verwenden.

Den Sahnebereiter DELÍCIA im Geschirrspüler nicht spülen!

LAGERUNG

Bei der Lagerung den Kopf nur leicht auf den Sahnebereiter schrauben, **nicht festziehen**.

SICHERHEITSHINWEISE

Der Handhabung und dem Gebrauch des Sahnebereiters DELÍCIA besondere Aufmerksamkeit widmen. Die Zubereitung von Schlagsahne nicht den Kindern oder Personen mit eingeschränktem Urteilsvermögen überlassen. Keine unangemessene Kraft bei der Handhabung des Sahnebereiters anwenden.

Strömt nach dem Aufschrauben kein Treibgas in den Sahnebereiter, wurde wahrscheinlich eine beschädigte oder leere Sahnekapsel in den Halter eingesetzt. Sicherstellen, dass sich kein Gas mehr im Sahnebereiter befindet, indem der Dosierhebel eingedrückt, der Kapselhalter abgeschraubt und die defekte Sahnekapsel durch eine neue ersetzt wird.

Tritt Gas zwischen dem Kopf und dem Sahnebereiter aus, ist dies darauf zurückzuführen, dass der Kopf nicht fest genug angezogen oder die Silikondichtung beschädigt ist. Nachdem das Treibgas vollständig entwichen ist, den Kopf abschrauben, die Dichtung überprüfen und den Kopf fest ziehen.

Den Sahnebereiter erst öffnen, wenn der Inhalt vollständig entleert ist. Wenn das Dosierventil verstopft ist, den Kopf nicht abschrauben, sondern den Sahnebereiter auf eine ebene Fläche stellen und einige Minuten warten, bis sich der Inhalt am Boden gesammelt hat. Dann den Dosierhebel mehrmals betätigen, bis das Dosierventil wieder frei ist. Bleibt das Dosierventil verstopft, darf das Gerät nicht geöffnet werden, sondern muss an eine Servicestelle TESCOMA eingesandt werden.

Den Sahnebereiter nicht in die Mikrowelle, den Gefrierschrank oder den Geschirrspüler stellen, nicht direkten Wärmequellen aussetzen.

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

Den beschädigten oder nicht ordnungsgemäß funktionierenden Sahnebereiter nicht verwenden und nicht selbst reparieren, sondern sich an ein Kundenservice TESCOMA wenden, die Liste finden Sie unter **www.tescoma.de**.

🔧 MODE D'EMPLOI

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Laver et essuyer toutes les parties du produit avant la première utilisation.

REMPLISSAGE

Pour préparer de la crème chantilly dans un siphon de **0,25 l, utiliser 250 ml de crème à fouetter fraîche et 1 cartouche à chantilly**.

Pour préparer de la crème chantilly dans un siphon de **0,5 l, utiliser 500 ml de crème à fouetter fraîche et 1 cartouche à chantilly**.

Bonne astuce : Juste avant de remplir le siphon de crème fraîche, il est recommandé de le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures ou au moins de le rincer soigneusement à l'eau glacée afin d'obtenir une crème chantilly plus épaisse.

CARTOUCHES

Pour la préparation de la crème chantilly dans les siphons DELÍCIA, utiliser les **Cartouches pour siphon chantilly DELÍCIA, non réutilisables, 10 pcs (réf. 630548)**.

Il est également possible d'utiliser d'autres cartouches pour siphon chantilly non réutilisables remplies de N₂O dans les siphons DELÍCIA.

Avertissement : Manipuler toujours les cartouches avec précaution, respecter les consignes de sécurité fournies par le fabricant.

PRÉPARATION DE LA CRÈME CHANTILLY

Visser la tête sur le siphon rempli de crème et serrer **sans exercer une force excessive** (**1**).

Visser l'embout de décoration choisi sur l'écrou (**2**).

Insérer la cartouche dans le porte-cartouche (**3**), le mettre en place et visser légèrement sur la soupape de remplissage, mais ne pas serrer (**4**). Retourner ensuite le siphon le fond vers le haut et serrer lentement le porte-cartouche jusqu'à ce que le gaz passe de la cartouche dans le siphon et que le sifflement s'arrête (**5**).

Secouer fortement le siphon 5 à 10 fois selon la densité souhaitée de la crème chantilly (**6**).

Bonne astuce : Pour préparer de la crème chantilly à base de crème longue conservation ou aromatisée au sirop de fruits, secouer le siphon davantage de fois.

CRÈME CHANTILLY AROMATISÉE

Pour préparer de la crème chantilly aromatisée, n'utiliser que des ingrédients entièrement solubles dans la crème, comme les sirops et jus de fruits sans pulpe, du sucre glace ou du cacao soluble.

Toujours d'abord bien mélanger les ingrédients à la crème et s'assurer, avant de verser le mélange dans le siphon, que le mélange ne contient pas de grumeaux ou d'autres particules solides, etc.

Avertissement : Pour préparer de la crème chantilly aromatisée, ne pas utiliser d'ingrédients qui peuvent boucher la soupape de dosage, comme les jus de fruits avec pulpe ou pépins.

DOSAGE DE LA CRÈME CHANTILLY

Dévisser le porte-cartouche du siphon contenant la crème chantilly préparée et visser la fermeture sur la soupape de remplissage (**7**).

Retourner le siphon le fond vers le haut et appuyer lentement sur le levier de dosage pour décorer le plat ou la boisson avec de la crème chantilly (**8**).

Secouer toujours doucement le siphon avant de servir à nouveau la crème chantilly aromatisée ; ne plus secouer le siphon contenant de la crème chantilly non aromatisée au moment de la servir.

CONSERVATION DE LA CRÈME CHANTILLY

La crème chantilly non utilisée peut être conservée dans le siphon fermé au réfrigérateur jusqu'à sa date de péremption.

Avant de conserver la crème chantilly au réfrigérateur, retirer l'embout de décoration, le laver soigneusement à l'eau courante, le revisser et **placer le siphon au réfrigérateur** (**9**).

Avertissement : Lors de la conservation de la crème chantilly au réfrigérateur, le siphon doit toujours être placé en position verticale (debout).

OUVERTURE DU SIPHON

N'ouvrir le siphon qu'après avoir consommé tout son contenu. Appuyer plusieurs fois sur le levier de dosage pour s'assurer que toute la crème chantilly contenue dans le siphon a été vidée, **ni crème ni gaz ne doivent s'échapper** de l'embout.

Après le vidage complet du contenu, dévisser la tête du siphon.

NETTOYAGE

Ôter l'embout de décoration et son écrou de la tête et retirer la soupape de dosage (**10**).

Nettoyer la soupape de dosage après chaque utilisation et la rincer soigneusement à l'eau courante (**11**).

En cas de besoin, nettoyer l'embout de décoration et l'écrou avec la brosse fournie (**12**).

Nettoyer le siphon démonté, ne pas utiliser de produits abrasifs, d'objets tranchants, de pailles de fer, ni produits chimiques agressifs.

Le siphon à crème chantilly DELÍCIA ne convient pas au lave-vaisselle !

STOCKAGE

Lors du stockage, ne visser que partiellement la tête sur le siphon, **ne pas serrer**.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Être particulièrement prudent pendant la manipulation et l'utilisation du siphon à crème chantilly DELÍCIA. Ne pas confier la préparation de la crème chantilly à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales réduites. Ne pas exercer une force excessive lors des manipulations du siphon à crème chantilly.

Si, une fois le porte-cartouche serré avec une cartouche en place, le gaz ne se déplace pas de la cartouche vers le siphon, cela signifie que la cartouche est défectueuse ou déjà utilisée. Appuyer sur le levier pour s'assurer qu'il n'y a pas de gaz dans le siphon, dévisser le porte-cartouche et remplacer la cartouche inadaptée par une autre.

Si du gaz s'échappe de l'espace entre la tête et le siphon, la tête n'a pas été suffisamment serrée ou le joint en silicone est endommagé. Une fois tout le gaz évacué du siphon, dévisser la tête, vérifier le joint en silicone et revisser la tête.

Ne pas ouvrir le siphon à crème chantilly tant que tout le contenu n'a pas été vidé. Si la soupape de dosage est bouchée, ne pas retirer la tête, poser le siphon sur une surface plane et attendre quelques minutes que le contenu descende au fond du siphon. Appuyer alors plusieurs fois sur le levier de dosage jusqu'à ce que la soupape se débouche. Si la soupape reste malgré tout bouchée, ne pas ouvrir le siphon, mais le confier à un centre de service de TESCOMA.

Ne pas mettre le siphon à crème chantilly au four à micro-ondes, au congélateur ou au lave-vaisselle, ne pas l'exposer à une source de chaleur directe.

Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales de marque TESCOMA, demander les pièces de rechange auprès de votre 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 de TESCOMA, la liste est disponible sur **www.tescoma.fr**.

📖 INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem wszystkie części syfonu należy dokładnie umyć i wysuszyć.

NAPEŁNIANIE

Do przygotowania bitej śmietany w syfonie o pojemności **0,25 l należy użyć 250 ml schłodzonej śmietany kremówki i 1 naboju do syfonu do bitej śmietany**.

Do przygotowania bitej śmietany w syfonie o pojemności **0,5 l należy użyć 500 ml schłodzonej śmietany kremówki i 1 naboju do syfonu do bitej śmietany**.

Wskazówka: Tuż przed napełnieniem schłodzoną śmietaną zalecamy włożenie butelki do lodówki na 12 godzin lub przynajmniej dokładne odfokanie jej lodowatą wodą, dzięki czemu przygotowana bita śmietana będzie gęstsza.

NABOJE

Do przygotowania bitej śmietany w syfonie DELÍCIA należy użyć **Nabojów jednorazowych do syfonu do bitej śmietany DELÍCIA, 10 szt. (kod 630548)**.

W syfonie do bitej śmietany DELÍCIA można także używać innych jednorazowych nabojów do bitej śmietany napełnionych N₂O.

Ostrzeżenie: Podczas użytkowania nabojów należy zawsze zachować szczególną ostrożność i stosować się do wskazówek dotyczących bezpieczeństwa podanych przez producenta.

PRZYGOTOWANIE BITEJ ŚMIETANY

Głowicę należy przykręcić do napełnionej schłodzoną bitą śmietaną butelki i dokręcić ją (**1**). Podczas dokręcania **nie należy używać nadmiernej siły**.

Do nakrętki należy przykręcić wybraną dyszę zdobiacą (**2**).

Do pojemnika należy włożyć nabój (**3**), nasadzić i lekko przykręcić do zaworu napełniającego, ale nie dokręcać (**4**). Następnie syfon należy odwrócić do góry dnem, a pojemnik z nabojem powoli dokręcać do momentu, aż gaz z nabojem przemieści się do syfonu, a syczenie ustanie (**5**).

Następnie należy energicznie wstrząsnąć syfonem od 5 do 10 razy, im więcej wstrząsnąć, tym gęstsza będzie bita śmietana (**6**).

Wskazówka: W przypadku przygotowywania bitej śmietany ze śmietany UHT lub bitej śmietany aromatyzowanej syropem owocowym, należy wstrząsnąć syfonem jeszcze kilka razy.

SMAKOWA BITA ŚMIETANA

Do przygotowania smakowej bitej śmietany należy użyć tylko takich dodatków, które całkowicie rozpuszczą się w śmietanie, np. syropów owocowych, soku bez mięszu, cukru pudru lub rozpuszczalnego kakao.

Dodatki należy najpierw dokładnie wymieszać ze śmietaną, a przed przelaniem do butelki syfonu upewnić się, że powstała mieszanka nie ma żadnych grudek oraz twardych cząstek itp.

Ostrzeżenie: Do przygotowania smakowej bitej śmietany nie należy używać dodatków, które mogą zatkać zawór dozujący, np. soków owocowych z mięszem czy pestkami.

PODAWANIE BITEJ ŚMIETANY

Z syfonu z przygotowaną bitą śmietaną należy odkręcić pojemnik z nabojem, a do zaworu napełniającego przykręcić zamknięcie (**7**).

Syfon należy obrócić do góry dnem i, powoli ściskając uchwyt dozujący, dekorować potrawę lub napój bitą śmietaną (**8**).

Przed podaniem aromatyzowanej bitej śmietany należy zawsze delikatnie wstrząsnąć syfonem, nie należy ponownie wstrząsać syfonem z bitą śmietaną bez dodatków smakowych.

PRZECHOWYWANIE BITEJ ŚMIETANY

Niewykorzystaną bitą śmietaną można przechowywać w szczelnie zamkniętym syfonie w lodówce do upływu jej daty ważności.

Przed włożeniem syfonu do lodówki należy zdjąć dyszę do dekorowania, umyć je

dokladnie pod bieżącą wodą, ponownie przykręci, a syfon **umieścić w lodówce (9)**.
Ostrzeżenie: Bitą śmietanę należy przechowywać w lodówce w syfonie umieszczonym pionowo (stojący syfon).

OTWIERANIE SYFONU

Syfon do bitej śmietany należy zawsze otwierać dopiero po całkowitym wykorzystaniu jego zawartości. Poprzez kilkukrotne ściśnięcie uchwytu do dozowania należy upewnić się, że cała zawartość została wykorzystana, z **dyszy nie mogą wydobywać się bita śmietana ani gaz**.

Po całkowitym wykorzystaniu zawartości należy odkręcić głowicę z syfonu.

CZYSZCZENIE

Z głowicy należy zdjąć dyszę do dekorowania oraz nakrętkę dyszy do dekorowania i wyjąć zawór dozujący (10).

Zawór dozujący należy oczyścić po każdym użyciu, dokładnie opłukać go pod bieżącą wodą (11).

W razie potrzeby należy wyczyścić dyszę i nakrętkę za pomocą dołączonej szczoteczki (12).

Syfon należy myć rozłożony, nie należy stosować środków czyszczących na bazie piasku, ostrych przedmiotów, druciaków i agresywnych środków chemicznych.

Syfonu do bitej śmietany DELÍCIA nie należy myć w zmywarce!

PRZECHOWYWANIE

Podczas przechowywania syfonu głowica powinna być tylko lekko przykręcona, **nie należy jej dokręcać**.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas użytkowania syfonu do bitej śmietany DELÍCIA należy zachować szczególną ostrożność. Nie należy powierzać przygotowywania bitej śmietany dzieciom oraz osobom o obniżonej sprawności intelektualnej. Podczas użytkowania syfonu nie należy używać nadmiernej siły.

Jeżeli po dokręceniu pojemnika z nabojem gaz nie przemieści się z naboju do syfonu, oznacza to, że nabój jest wadliwy lub został już użyty. Naciskając uchwyt dozujący należy upewnić się, że w syfonie nie ma gazu, odkręcić pojemnik, a wadliwy nabój zastąpić innym.

Jeżeli z przestrzeni pomiędzy głowicą, a butelką wydostaje się gaz, oznacza to, że głowica nie została wystarczająco dokręcona lub silikonowa uszczelka jest uszkodzona. Po całkowitym wypuszczeniu gazu z syfonu, należy odkręcić głowicę, sprawdzić silikonową uszczelkę i dokręcić głowicę.

Nie należy otwierać syfonu z bitą śmietaną, dopóki cała jego zawartość nie zostanie wykorzystana. Jeżeli zawór dozujący zostanie zatkany, nie należy zdejmować głowicy, ale postawić syfon na płaskiej równej powierzchni, odczekać kilka minut, aż zawartość syfonu osiadzie na jego dnie. Następnie należy kilkukrotnie cisnąć uchwyt dozujący do momentu, aż zawór się udrożni. Jeżeli zawór wciąż pozostaje zatkany, nie należy otwierać syfonu, tylko dostarczyć go do centrum serwisowego TESCOMA.

Syfonu nie należy umieszczać w kuchence mikrofalowej, zamrażarce ani myć w zmywarce, nie wystawiać na bezpośrednie działanie źródła ciepła.

Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych marki TESCOMA. O części zamienne należy zapytać sprzedawcę.

Nie należy używać ani samemu naprawiać uszkodzonego lub niesprawnego syfonu do bitej śmietany. W razie potrzeby należy zwrócić się do Centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na www.tescoma.pl.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím všetky časti výrobku umyte a vysušte.

PLNENIE

Na prípravu šľahačky vo fľaši s objemom **0,25 l použité 250 ml vychladenej smotany na šľahanie a 1 šľahačkovú bombičku**.

Na prípravu šľahačky vo fľaši s objemom **0,5 l použité 500 ml vychladenej smotany na šľahanie a 1 šľahačkovú bombičku**.

Dobrá tip: Tesne pred naplnením vychladenou smotanou naskrutkujte hlavicu a dotiahnite ju (1). Pri dotáhovaní **nepoužívajte neprimeranú silu**.

BOMBIČKY
Na prípravu šľahačky vo fľašiach DELÍCIA používajte **Bombičky na šľahačku jednorázové DELÍCIA, 10 ks (kód 630548)**.

Vo fľašiach na šľahačku DELÍCIA je možné použiť aj iné jednorázové bombičky na šľahačku s náplňou N₂O.

Upozornenie: S bombičkami zaobchádzajte vždy so zvýšenou opatrnosťou, rešpektujte bezpečnostné pokyny uvádzané výrobcom.

PRÍPRAVA ŠĽAHAČKY

Na flašu s vloženou vychladenou smotanou naskrutkujte hlavicu a dotiahnite ju (1). Pri dotáhovaní **nepoužívajte neprimeranú silu**.

Na maticu naskrutkujte zvolenú dekoračnú trysku (2).

Do puzdra vložte bombičku (3), nasadte a zľahka naskrutkujte na plniaci ventil, ale nedotahujte (4). Potom flašu otočte hore dnom a puzdro zvolna dotahujte, kým sa plyn z bombičky nepremiestni do fľaše a syčanie neustane (5).

Potom flašou 5 až 10 krát rázne zatraste, čím väčší počet zatrasení, tým bude šľahačka hustejšia (6).

Dobrá tip: Pokiaľ pripravujete šľahačku z trvanlivej smotany alebo zo šľahačky ochutenej ovocným sirupom, zatraste flašou ešte viackrát.

OCHUTENÁ ŠĽAHAČKA

Na prípravu ochutenej šľahačky používajte len také prísady, ktoré je možné v smotane bezo zvýšku rozpustiť, napr. ovocné sirupy a šťavy bez dužiny, práškový cukor alebo rozpustné kakao.

Prísady v smotane vždy vopred dobre rozmiešajte a pred naliatím do fľaše sa uistite, že zmes neobsahuje žiadne hrudky ani iné pevné častice.

Upozornenie: Na prípravu ochutenej šľahačky nepoužívajte prísady, ktoré môžu upchať dávkovací ventil, napr. ovocné šťavy s dužinou alebo jadierkami.

PODÁVANIE ŠĽAHAČKY

Z fľaše s pripravenou šľahačkou odskrutkujte puzdro s bombičkou a na plniaci ventil naskrutkujte uzáver (7).

Flašu otočte hore dnom a pozvoľným stlačením dávkovacej rukoväti pokrm alebo nápoj dekorujete šľahačkou (8).

Pred ďalším podávaním ochutenej šľahačky flašou mierne zatraste, flašou s neochutenou šľahačkou pri ďalšom podávaní už netraste.

SKLADOVANIE ŠĽAHAČKY

Nespotrebovanú šľahačku môžete v uzavretej fľaši skladovať v chladničke až do vypršania jej spotrebnej lehoty.

Pred uložením šľahačky do chladničky odoberte dekoračnú trysku, umyte ju dôkladne pod tečúcou vodou, naskrutkujte späť a flašu **postavte do chladničky** (9).

Upozornenie: Šľahačku v chladničke skladujte zásadne vo fľaši umiestnenej v chladničke vo vertikálnej polohe (stojacej fľaši).

OTVÁRANIE FĽAŠE

Flašu na šľahačku otvárate vždy až po úplnom spotrebovaní obsahu. Opakovaným stlačením dávkovacej rukoväti sa uistíte, že je celá šľahačka z fľaše spotrebovaná, z trysky **nesmie vychádzať šľahačka ani plyn**.

Po úplnom vyčerpaní obsahu odskrutkujte hlavicu z fľaše.

ČISTENIE

Z hlavice odoberte dekoračnú trysku aj maticu dekoračnej trysky a vyberte dávkovací ventil (10).

Dávkovací ventil čistite po každom použití, dôkladne ho prepláchnite pod tečúcou vodou (11).

Trysku a maticu v prípade potreby prečistite priloženou kefkou (12).

Flašu umyte v rozloženom stave, nepoužívajte čistiace prostriedky na báze piesku, ostré predmety, drôtenky ani agresívne chemické látky.

Flašu na šľahačku DELÍCIA neumývajte v umývačke!

SKLADOVANIE

Pri skladovaní naskrutkujte hlavicu na flašu len čiastočne, **nedotahujte ju**.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Manipulácii a používaniu fľaše na šľahačku DELÍCIA venujte zvýšenú pozornosť. Prípravu šľahačky nezverujte deťom ani osobám so zníženou rozlišovacou schopnosťou. Pri manipulácii s flašou na šľahačku nepoužívajte neprimeranú silu.

Pokiaľ po dotiahnutí puzdra s bombičkou nedôjde k premiestneniu plynu z bombičky do fľaše, znamená to, že máte chybnú alebo už použitú bombičku. Uistite sa stlačením rukoväti, že vo fľaši nie je žiadny plyn, puzdro odskrutkujte a nevyhovujúcu bombičku nahraďte novou.

Pokiaľ z priestoru medzi hlavicom a flašou uniká plyn, znamená to, že ste hlavicu dostatočne nedotiahli alebo je poškodené silikónové tesnenie. Po úplnom vypustení plynu z fľaše odskrutkujte hlavicu, skontrolujte silikónové tesnenie a hlavicu dotiahnite.

Flašu na šľahačku neotvárajte, pokiaľ nie je kompletne vyprázdnený celý jej obsah. Pokiaľ dôjde k upchatiu dávkovacieho ventilu, hlavicu neskladajte, flašu postavte na rovnú plochu a počkajte niekoľko minút, kým sa obsah neusadí na dno fľaše. Potom opakovane stlačte dávkovaci rukoväť, kým sa priechodnosť ventilu neobnoví. Pokiaľ ventil zostáva aj naďalej upchatý, flašu neotvárajte, ale doručte ju do Servisného strediska TESCOMA.

Flašu na šľahačku nedávajte do mikrovlnnej rúry, mrazičky ani do umývačky, nevystavujte ju priamemu zdroju tepla.

Používajte výhradne originálne náhradné diely značky TESCOMA, náhradné diely žiadajte u svojho predajcu.

Poškodenú alebo nesprávne fungujúcu flašu na šľahačku nepoužívajte ani sami neopravujte, obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA, zoznam na www.tescoma.sk.

Használati útmutató

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt alaposan mossa el és szárítsa meg a termék valamennyi részét.

TÖLTÉS

Tejszínhab készítéséhez a **0,25 literes palackban használjon 250 ml hűtött habtejszint és 1 habpatront**.

Tejszínhab készítéséhez a **0,5 literes palackban használjon 500 ml hűtött habtejszint és 1 habpatront**.

Hasznos tipp: Mielőtt beletöltené a hűtött tejszint, azt javasoljuk, hogy tegye a palackot 12 órára a hűtőbe, vagy legalább alaposan öblítse ki jeges vízzel, így az elkészített tejszínhab sűrűbb lesz.

PATRONOK

A DELÍCIA habszifonokhoz használja a **DELÍCIA egyszer használatos habpatronokat, 10 db (kód 630548)**.

A DELÍCIA habszifonok más egyszer használatos, N₂O töltettel rendelkező habpatronokkal is használhatók.

Figyelmeztetés: A patronokat mindig különös óvatossággal kezelje, és kövesse a gyártó biztonsági utasításait.

TEJSZÍNHAB KÉSZÍTÉSE

A hideg tejszinnel megtöltött palackra csavarja rá a fejet, és húzza meg (1).

A meghúzás során **ne fejtsen ki túl nagy erőt**.

Az anyára tekerje rá a választott díszítőfejet (2).

A patront helyezze a tokba (3), helyezze fel a töltőselepre és könnyed mozdulatokkal csavarozza rá, de ne húzza meg teljesen (4). Ezután fordítsa a palackot fejjel lefelé, és lassan húzza meg a tokot, amíg a gáz a patronból a palackba kerül, és a sziszegés megszűnik (5).

Ezt követően rázza meg erőteljesen a palackot 5–10 alkalommal: minél többet rázza, annál sűrűbb lesz a tejszínhab (6).

Hasznos tipp: Ha tartós tejszínből készíti a tejszínhabot vagy gyümölcssziruppal ízesített tejszínhabot készít, még többször rázza fel a palackot.

ÍZESÍTETT TEJSZÍNHAB

Ízesített tejszínhab készítéséhez csak olyan összetevőket használjon, amelyek maradék nélkül feloldódnak a tejszínben, például gyümölcsszirupokat és nem rostos gyümölcslevet, porcukrot vagy instant kakaót.

A tejszint és az összetevőket előzetesen mindig jól keverje össze, és mielőtt a flakonba töltené, győződjön meg róla, hogy a keverék nem tartalmaz csomókat vagy más szilárd részecskéket.

Figyelmeztetés: Ízesített tejszínhab készítéséhez ne használjon olyan összetevőket, amelyek eltömíthetik az adagolóselepet, pl. gyümölcsdarabokat vagy rostokat tartalmazó gyümölcsleveket.

A TEJSZÍNHAB TÁLÁLÁSA

Csavarja le az elkészített tejszínhabot tartalmazó palackról a tokot a patronnal és a töltőselepre csavarja rá a kupakot (7).

Fordítsa a palackot fejjel lefelé, és lassan nyomja meg az adagoló markolatot, hogy az ételt vagy italt tejszínhabbal díszítse (8).

Az ízesített tejszínhab újbóli adagolása előtt mindig kissé a palackot; nem ízesített tejszínhab esetén ne rázza fel újra a palackot.

A TEJSZÍNHAB TÁROLÁSA

A fel nem használt tejszínhabot a lezárt palackban hűtőben tárolhatja a tejszín lejáratí dátumáig.

Mielőtt a tejszínhabot a hűtőbe tenné, vegye le a díszítőfejet, mossa le alaposan folyó víz alatt, csavarja vissza, és **tegye a palackot a hűtőbe** (9).

Figyelmeztetés: A tejszínhabot a hűtőben mindig függőleges helyzetben (álló palack) tárolja.

A PALACK KINYITÁSA

A tejszínhabos palackot mindig csak akkor nyissa ki, ha a tartalma már teljesen kifogyott. Az adagoló markolat ismételt lenyomásával győződjön meg arról, hogy az

összes tejszínhab kiürült a palackból: **a fúvókából nem szabad, hogy tejszínhab vagy gáz távozzon**.

Miután a tartalma teljesen kifogyott, csavarja le a fejet a palackról.

TISZTÍTÁS

Távolítsa el a disztőfejet és a disztőfej anyáját a fejről, és vegye ki az adagoló-szelepet **(10)**.

Minden használat után tisztítsa meg az adagolószelepet oly módon, hogy folyó víz alatt alaposan leöblíti **(11)**.

Szükség esetén tisztítsa meg a fúvókát és az anyát a mellékelt kefével **(12)**.

A palackot szétszerelt állapotban tisztítsa, ne használjon homokalapú tisztítósze-reket, éles tárgyakat, dörzsölő szivacst vagy agresszív vegyszereket.

A DELÍCIA habszifont ne mossa mosogatógépben!

TÁROLÁS

A tárolás során a fejet csak finoman csavarozza rá a palackra, **ne húzza meg**.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Fordítson különös figyelmet a DELÍCIA habszifon kezelésére és használatára. Ne bíz-a a tejszínhab elkészítését gyermekekre vagy csökkent megkülönböztető képességgel bíró személyekre. Ne alkalmazzon túlzott erőt a habszifon kezelése során.

Ha a tok meghúzása után a gáz nem jut át a patronból a palackba, akkor a patron hibás, vagy már el lett használva. A markolat lenyomásával győződjön meg arról, hogy nincs gáz a palackban, majd csavarja le a tokot és cserélje ki a hibás patront egy új patronra.

Ha a fej és a palack közötti illesztésnél szivárog a gáz, akkor nem húzta meg eléggé a fejet, vagy a szilikon tömítés sérült. Miután a gáz teljesen eltávozott a palackból, csavarja le a fejet, ellenőrizze a szilikontömítést, és húzza meg a fejet.

Ne nyissa ki a habszifont, amíg annak teljes tartalma ki nem ürült. Ha az adagolósze-lep eldugul, ne vegye le a fejet, hanem helyezze a palackot egy sima felületre, és nyomjon néhány percet, amíg a palack tartalma leülepszik a palack aljára. Ezután nyomja meg többször a markolatot, amíg a szelep szabadbá nem válik. Ha a szelep továbbra is el van dugulva, ne nyissa ki a palackot, hanem szállítsa be a TESCOМА szervizközpontba.

Ne tegye a habszifont mikrohullámú sütőbe, fagyasztóba vagy mosogatógépbe, ne tegye ki közvetlen hőhatásnak.

Csak eredeti TESCOМА pótalkatrészeket használjon, a pótalkatrészeket kérje a márkakereskedéseken.

A sérült vagy meghibásodott habszifont ne használja és ne próbálja meg saját maga megjavítani, forduljon a TESCOМА szervizközponthoz, a **www.tescoma.hu** címen található lista alapján.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием все части изделия тщательно вымойте и высушите.

НАПОЛНЕНИЕ

Для приготовления взбитых сливок в сифоне емкостью **0,25 л используйте 250 мл охлажденных сливок и 1 баллончик для взбитых сливок**.

Для приготовления взбитых сливок в сифоне емкостью **0,5 л используйте 500 мл охлажденных сливок и 1 баллончик для взбитых сливок**.

Полезный совет: Непосредственно перед наполнением остывшими сливками рекомендуем поставить сифон в холодильник на 12 часов или хотя бы тщательно промыть ледяной водой, приготовленные взбитые сливки будут более густыми.

БАЛЛОНЧИКИ

Для приготовления взбитых сливок в сифонах DELÍCIA используйте **одноразовые Баллончики для взбитых сливок DELÍCIA, 10 шт. (код 630548)**.

В сифонах для приготовления взбитых сливок DELÍCIA также можно использовать другие одноразовые баллончики для взбитых сливок с наполнением N₂O.

Внимание: Всегда обращайтесь с баллончиками с особой осторожностью, соблюдайте инструкции по безопасности, предоставленные производителем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

На сифон с охлажденными сливками навинтите головку и затяните ее **(1)**. **Не прилагайте чрезмерных усилий** при закручивании!

Навинтите выбранную декоративную насадку **(2)** на гайку.

Вставьте баллончик **(3)** в чехол, установите и слегка привинтите его к наполнительному клапану, но не затягивайте **(4)**. Затем переверните сифон вверх дном и медленно затягивайте чехол до тех пор, пока газ из баллончика не перейдет в сифон и не прекратится шипение **(5)**.

Затем энергично встряхните сифон 5—10 раз. Чем больше встряхиваний, тем гуще будут взбитые сливки **(6)**.

Полезный совет: Если вы готовите взбитые сливки из стойких сливок или из взбитых сливок, приправленных фруктовым сиропом, встряхните сифон еще больше раз.

АРРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Для приготовления ароматизированных взбитых сливок используйте только те ингредиенты, которые полностью растворяются в сливках, например фруктовые сиропы и соки без мякоти, сахарную пудру или растворимое какао.

Всегда тщательно перемешивайте ингредиенты крема заранее и убедитесь, что смесь не содержит комочков или других твердых частиц, прежде чем переливать ее в сифон.

Внимание: Для приготовления ароматизированных взбитых сливок не используйте ингредиенты, которые могут засорить дозирующий клапан, например фруктовый сок с мякотью или семенами.

ПОДАЧА ВЗБИТЫХ СЛИВОК

Отвинтите чехол с баллончиком от сифона с приготовленными взбитыми сливками и накрутите крышку **(7)** на клапан заполнения.

Переверните сифон вверх дном и медленно нажмите на дозатор, чтобы украсить еду или напиток взбитыми сливками **(8)**.

Перед следующей подачей ароматизированных взбитых сливок всегда слегка встряхивайте сифон, не встряхивайте сифон с неароматизированными взбитыми сливками во время следующей подачи.

ХРАНЕНИЕ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

Неиспользованные взбитые сливки можно хранить в закрытом сифоне в холодильнике до истечения срока годности.

Прежде чем хранить взбитые сливки в холодильнике, снимите декоративную насадку, тщательно промойте ее под проточной водой, закрутите обратно и **поставьте сифон в холодильник (9)**.

Внимание: Храните взбитые сливки в холодильнике только в сифоне, поставленном в вертикальном положении (стоящий сифон).

ОТКРЫТИЕ СИФОНА

Всегда открывайте сифон со взбитыми сливками только после того, как его содержимое будет полностью израсходовано. Несколько раз нажмите на ручку дозатора, чтобы убедиться, что все взбитые сливки выкачаны из сифона, из насадки **не выходят взбитые сливки или газ**.

После того, как содержимое полностью стечет, открытые крышку сифона.

ОЧИСТКА

Снимите декоративную насадку и гайку декоративной насадки с головки и снимите дозирующий клапан **(10)**.

Очищайте дозирующий клапан после каждого использования, тщательно промойте его под проточной водой **(11)**.

При необходимости очистите насадку и гайку прилагаемой щеткой **(12)**.

Мойте сифон в разобранном виде, не используйте чистящие средства на основе песка, острые предметы, металлические губки и агрессивные химикаты.

Сифон для приготовления взбитых сливок DELÍCIA не мойте в посудомоечной машине!

ХРАНЕНИЕ

При хранении накручивайте головку на сифон только частично, **не затягивайте ее**.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Обратите особое внимание на обращение и использование сифона для приготовления взбитых сливок DELÍCIA. Не поручайте приготовление взбитых сливок детям или людям с ограниченными способностями. Не применяйте чрезмерную силу при обращении с сифоном для приготовления взбитых сливок.

Если после затяжки чехла с баллончиком газ не поступает из баллончика в сифон, значит, перед вами неисправный или уже использованный баллончик. Нажав на ручку, убедитесь, что в сифоне нет газа, открутите чехол и замените неисправный баллончик на новый.

Если газ просачивается из пространства между головкой и сифоном, это означает, что вы недостаточно затянули головку или поврежден силиконовый уплотнитель. После полного слива газа из баллона открутите головку, проверьте силиконовый уплотнитель и затяните головку.

Не открывайте сифон для приготовления взбитых сливок, пока все его содержимое не будет полностью опорожнено. Если дозирующий клапан засорился, не снимайте головку, поставьте сифон на ровную поверхность и подождите несколько минут, пока содержимое не осядет на дно сифона. Затем несколько раз нажмите на дозирующую ручку до тех пор, пока проходимость клапана не восстановится. Если клапан по-прежнему заблокирован, не открывайте сифон, а доставьте его в сервисный центр TESCOМА.

Не ставьте сифон со взбитыми сливками в микроволновую печь, морозильную камеру или посудомоечную машину, не подвергайте его воздействию прямого источника тепла.

Используйте только оригинальные запасные части TESCOМА. За запасными частями обращайтесь к своему продавцу.

Не используйте и не ремонтируйте поврежденный или неправильно работающий сифон для приготовления взбитых сливок самостоятельно, обратитесь в сервисный центр TESCOМА, список на **www.tescomarussia.ru**.

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням всі частини виробу вимийте та висушіть.

НАПОВНЕННЯ

Для приготування збитих вершків у сифоні об'ємом **0,25 л потрібно 250 мл охолоджених вершків для збивання і 1 балончик для збитих вершків**.

Для приготування збитих вершків у сифоні об'ємом **0,5 л потрібно 500 мл охолоджених вершків для збивання і 1 балончик для збитих вершків**.

Гарна порада: Безпосередньо перед наповненням охолодженими вершками рекомендуємо поставити сифон в холодильник на 12 годин або хоча б ретельно промити його крижаною водою, готові збиті вершки будуть густішими.

БАЛОНЧИКИ

Для приготування збитих вершків у сифонах DELÍCIA використовуйте одноразові **Балончики для збитих вершків DELÍCIA, 10 шт. (код 630548)**.

У сифонах для збитих вершків DELÍCIA також можна використовувати інші одноразові балончики для збитих вершків із наповненням N₂O.

Увага: Завжди поведьтєся особливо обережно з балончиками, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, наданих виробником.

ПРИГОТУВАННЯ ВЕРШКІВ

На сифон з охолодженими вершками закрутіть голівку і затягніть її **(1)**. Ніколи не застосовуйте надмірну силу під час застатування.

Накрутіть вибрану декоративну насадку **(2)** на гайку.

Вставте футляр **(3)** у балончик, встановіть і слегка прикрутіть його на клапан наповнення, але не затягуйте **(4)**. Потім переверніть сифон догори дном і повільно затягніть футляр, доки газ із балончика не переміститься в сифон і шипіння не припиниться **(5)**.

Потім енергійно струсіть сифон 5—10 разів, чим більше струшувань, тим густішими будуть збиті вершки **(6)**.

Гарна порада: Якщо ви готуєте збиті вершки зі стійких вершків або зі збитих вершків, приправлених фруктовым сиропом, струсіть пляшку ще декілька разів.

АРОМАТИЗОВАНІ ЗБИТІ ВЕРШКИ

Для приготування ароматизованих збитих вершків використовуйте лише ті інгредієнти, які можна повністю розчинити у вершках, наприклад, фруктові сиропи та соки без м'якоти, цукрову пудру або розчинне какао.

Завжди добре перемішуйте інгредієнти вершків заздалегідь і переконайтеся, що суміш не містить грудочок або інших твердих частинок, перш ніж налити її у сифон.

Увага: Для приготування ароматизованих збитих вершків не використовуйте інгредієнти, які можуть закупорити дозувальний клапан, наприклад, фруктовий сік з м'якоттю або насінням.

ПОДАЧА ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

Відкрутіть футляр з балончиком від сифону з готовими збитими вершками і закрутіть кришку **(7)** на клапан наповнення.

Переверніть пляшку догори дном і повільно натисніть на ручку-дозатор, щоб прикрасити їжу або напій збитими вершками **(8)**.

Перед наступною подачею ароматизованих збитих вершків завжди злегка струсіть сифон, не струшуйте сифон з неароматизованими збитими вершками під час наступної подачі.

ЗБЕРІГАННЯ ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

використані збиті вершки можна зберігати в закритому сифоні в холодильнику до закінчення терміну придатності.

ред тим, як зберігати збиті вершки в холодильнику, зніміть декоративну насадку, ретельно промийте її під проточною водою, знову закрутіть і **поставте ящику в холодильник (9)**.

газ: Збиті вершки зберігайте у холодильнику лише в сифоні, поставленому горизонтально у вертикальному положенні (поставлений сифон).

ВІДКРИТТЯ СИФОНУ

вжди відкривайте сифон зі збитими вершками лише після того, як його вміст повністю використано. Натисніть на ручку-дозатор кілька разів, щоб переконатися, що всі збиті вершки вийшли з сифону, а з насадки **не виходять білі вершки чи газ**.

Для повного використання вмісту відкрутіть голівку з сифону.

ЧИЩЕННЯ

Зніміть декоративну насадку та гайку декоративної насадки з голівки та зніміть вакуумний клапан **(10)**.

Чищайте дозувальний клапан після кожного використання, ретельно промивайте його під проточною водою **(11)**.

Якщо необхідно, очистіть насадку та гайку щіткою, що додається **(12)**.

Зберігайте сифон в розібраному стані, не використовуйте мийні засоби на основі кислоти, гострі предмети, металічні губки і агресивні хімікати.

Сифон для збивання вершків DELICIA не мийте в посудомийній машині!

ЗБЕРІГАННЯ

При зберіганні накручувати голівку на сифон лише частково, **не закручуйте повністю**.

СТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Звертайте особливу увагу на використання сифону для збитих вершків DELICIA. Довіряйте приготування збитих вершків дітям або особам зі зниженими здатностями. Не застосовуйте надмірну силу під час використання сифону для збивання вершків.

Якщо після затягування футляру з балончиком газ не переходить з балончика в сифон, це означає, що у вас несправний або вже використаний балончик. Натиснувши на ручку, переконайтеся, що в балончику немає газу, відкрутіть футляр і замініть несправний балончик на новий.

Якщо газ витікає з простору між голівкою і сифоном, це означає, що ви недостатньо затягнули голівку або силіконове ущільнення пошкоджене. Після повного випускання газу з балончика відкрутіть голівку, перевірте силіконовий ущільнювач і затягніть голівку.

Відкривайте сифон зі збитими вершками, доки весь його вміст не буде повністю випорожнений. Якщо дозувальний клапан засмічується, не знімайте голівку, поставте сифон на рівну поверхню та зачекайте кілька хвилин, поки піна осіде на дно сифону. Потім кілька разів натисніть на ручку-дозатор, доки не відновиться прохідність клапана. Якщо клапан залишається заблокованим, відкривайте сифон, а доставте його до сервісного центру TESCOMA.

Поставте сифон зі збитими вершками в мікрохвильову піч, морозильну камеру або посудомийну машину, не піддавайте його впливу прямого джерела тепла.

Використовуйте тільки оригінальні запчастини TESCOMA, запитуйте запчастини у свого продавця.

Використовуйте та не ремонтуйте пошкоджений або несправний сифон для збивання вершків самостійно, зверніться до сервісного центру TESCOMA, список www.tescoma.ua.



 www.tescoma.com/video/630545



Art. 630548

Contact your retailer

Žádejte u svého prodejce
Chiedi al tuo rivenditore
Pregunte en su tienda
Pergunte ao seu revendedor
Bei Ihrem Händler erhältlich
Demandez à votre revendeur
Zapytaj swojego sprzedawcę
Žiadajte u svojho predajcu
Keresse boltjainkban
Спрашивайте у свого продавця
Занутайте у свого продавця