

tescoma. Delícia

Whipped cream dispenser / Láhev na přípravu šlehačky / Sahnebereiter / Siphon à crème chantilly / Sifone per panna montata / Sifón de nata montada / Sifão de chantilly / Ubijacz śmietany - kremówka / Flaša na pripravu šlahacky / Сифон для приготовления взбитых сливок



INSTRUCTIONS FOR USE

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at www.tescoma.com.

Carefully read these instructions before first use and keep them for future reference.

WHIPPED CREAM DISPENSER DELÍCIA

CHARACTERISTICS

Whipped cream dispenser DELÍCIA is excellent for making and serving whipped cream. It is supplied with three decorating nozzles, made of safe aluminium (EN 610), resistant plastic, and a seal of excellent silicone. Use common whipped cream chargers filled with nitrous oxide (not enclosed) for making cream. Do not wash in dishwasher. 3-year warranty.

DESCRIPTION

- Dispenser
- Head
- Dispensing lever
- Nozzle nut
- Decorating nozzles
- Dispensing valve
- Spring
- Supply valve
- Supply valve cover
- Charger cartridge
- Silicone seal
- Transport insert
- Brush

BEFORE FIRST USE

Thoroughly wash the whipped cream dispenser and all its parts with warm water and dry; do not wash in dishwasher.

ASSEMBLY

Press the dispensing lever and remove the transport insert; screw the nozzle nut into its place and the selected decorating nozzle onto the nozzle nut.

FILLING

Whipped cream dispenser DELÍCIA 0.25 l
Use 250 ml refrigerated whipping cream and one whipped cream charger for making whipped cream.

Whipped cream dispenser DELÍCIA 0.5 l

Use 500 ml refrigerated cream and one to two whipped cream chargers for making whipped cream, depending on the required consistency of the whipped cream.

For an excellent whipped cream, cool the dispenser down before filling – flush it with cold water.

WHIPPED CREAM MAKING

Screw the head onto the dispenser with the refrigerated liquid cream inside and tighten it well without applying inappropriate force.

Remove the cover of the supply valve from the head, insert the whipped cream charger into the cartridge, turn the dispenser upside down and screw the cartridge with the inserted charger onto the supply valve. Slowly tighten until the gas from the charger is released to the dispenser – moderate hissing of the gas releasing from the dispensing valve during the tightening process is normal.

After tightening, turn the dispenser so that the decorating nozzle points upwards and shake it vigorously 4 to 5 times. When making flavoured whipped cream or using preserved whipping cream, shake the dispensers several times. Warning – excessive shaking may cause the whipped cream to be too thick.

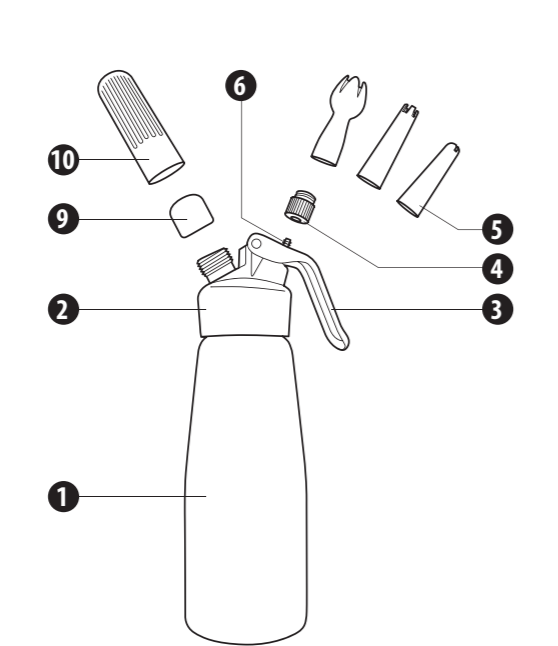
Before serving, remove the cartridge with the charger from the head and attach the cover to the supply valve.

MAKING FLAVOURED WHIPPED CREAM

When making flavoured whipped cream, use liquid ingredients or ingredients that will be entirely dissolved in the whipping cream – e.g. fruit syrups and juices without pulp, icing sugar or instant cocoa. Stir the ingredients well in whipping cream beforehand and make sure that the resulting mixture contains no solid particles, lumps, etc. Avoid using ingredients that may cause the dispensing valve to silt up or clog, e.g. fruit juices with pulp, seeds, etc.

WHIPPED CREAM SERVING

Turn the dispenser upside down so that the decorating nozzle points downwards and is about 1 cm above the food or drink. Serve the required quantity of whipped cream by slowly pressing the dispensing lever.



KEEPING WHIPPED CREAM IN THE DISPENSER
Unused whipped cream can be kept in the closed dispenser several days; the duration depends on the expiration date of the whipping cream specified by the manufacturer. Before keeping the whipped cream in the dispenser, remove the decorating nozzle, wash it under running warm water, screw it back on and place the dispenser in a vertical position in the refrigerator. Do not shake the dispenser before serving the whipped cream next time; shake the dispenser moderately if it contains flavoured whipped cream so that the ingredients that have settled down disperse evenly in the whipped cream.

OPENING THE DISPENSER
Always open the dispenser only when the entire contents have been released. Make sure by repeatedly pressing the dispensing lever that all the whipped cream has been released from the dispenser; that neither cream nor gas are released from the nozzle. After releasing the entire contents, remove the decorating nozzle from the head and unscrew the head from the dispenser.

MAINTENANCE
Unscrew the head from the dispenser, unscrew the nut with the nozzle from the head, remove the silicone seal and the dispensing valve from the inside of the head. Do not remove the spring placed under the dispensing lever. Thoroughly wash all the parts of the whipped cream dispenser under running warm water and leave to dry; clean the holes in the dispensing valve using the enclosed brush.

Wash the dispenser with normal detergents, avoid using sand-based agents, sharp objects – scourers, etc. and aggressive chemicals.

Do not wash the dispenser and the head in dishwasher.
STORAGE
Store the dispenser separately without tightening the head. Store the head with the cover of the supply valve attached.

SAFETY INSTRUCTIONS
Use only high-quality whipped cream chargers with nitrous oxide content intended for whipped cream dispensers. Always handle the whipped cream chargers with extra care, observe the safety instructions specified by the manufacturer.

Handle and use Whipped cream dispenser DELÍCIA with extra care, do not let children make whipped cream. Do not apply inappropriate force in handling. If the gas is not released to the dispenser after the cartridge with the charger is screwed onto the head, the charger inserted into the cartridge is likely to be used or defective. Unscrew the cartridge with the charger and replace the wrong charger.

If gas escapes from the space between the head and the dispenser, it is likely that you have failed to insert the silicone seal into the head or poorly tightened the head. Unscrew the head, insert the seal and tighten the head well after releasing all the gas from the dispenser. Do not open the whipped cream dispenser before releasing the entire contents. 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 contents settle 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 and deliver it to a Tescoma service centre.

Do not put the whipped cream dispenser into 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 whipping cream dispenser yourself; instead contact a Tescoma service centre; for their list please refer to www.tescoma.com.

3-YEAR WARRANTY
A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product
- due to unauthorised spare parts used in the product.

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list please refer to www.tescoma.com.

15 NÁVOD K POUŽITÍ

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevovou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.

Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další použití.

LÁHEV NA PŘÍPRAVU ŠLEHAČKY DELÍCIA

CHARAKTERISTIKA
Láhev na přípravu šlehačky DELÍCIA je vynikající pro přípravu a podávání šlehačky. Je dodávána se třemi dekoráčními tryskami, vyrobená ze zdravotně nezávadného hliníku (EN 610), odolného plastu, těsnění z protvídného silikonu. K přípravě šlehačky použijte běžné šlehačkové bombičky s náplní N₂O (nejsou součástí balení). Nemyjte v myčce. 3 roky záruka.

S bombičkami na přípravu šlehačky zacházejte vždy ze zvýšenou opatrností, respektujte bezpečnostní pokyny uváděné výrobcem.

Manipulaci a používání láhve na šlehačku DELÍCIA věnujte zvýšenou pozornost, přípravu šlehačky nesvěžujte dětem. Při manipulaci nepoužívejte nepřiměřenou sílu.

Pokud po našrobování pouzdra s bombičkou na hlavici nedojde k vyprázdnění plynu do láhve, pravděpodobně to znamená, že jste do pouzdra vložili již použitou nebo vadnou bombičku. Pouzdro s bombičkou odsoubuje a nevyhovující bombičku vyměňte za novou. Pokud z prostoru mezi hlavicí a lahvi uniká plyn, pravděpodobně to znamená, že jste do hlavice nevložíli silikonové těsnění nebo jste hlavici dostatečně nedotáhli. Po úplném vypuštění plynu z láhve odsoubuje hlavici, vložte těsnění a hlavici dobře dotáhněte. Láhev na přípravu šlehačky neotevírejte, dokud není kompletně vyprázdněn celý její obsah. Pokud dojde k ucpaní dávkovacího ventilu, hlavici z láhve nesnímejte, postavte ji na rovnou plochu a vyčkejte několik minut, dokud se obsah neusadí na dně láhve. Opakovaně stiskněte dávkovací rukojeť, dokud se průtokové ventilu neobnoví. V případě, že ventil zůstává ucpaný, láhev neotevírejte, ale dočkejte ji do servisního střediska Tescoma.

Láhev na přípravu šlehačky nedávejte do mikrovlnné trouby, mrazničky a myčky, nevystavujte přímému zdroji tepla.

Používejte výhradně originální náhradní díly značky Tescoma, náhradní díly žádejte u svého prodejce. Poškozenou nebo nesprávně fungující láhev na přípravu šlehačky nepoužívejte ani sami neopravujte, obraťte se na servisní středisko Tescoma, seznam na www.tescoma.com.

3 ROKY ZÁRUKA
Na tento výrobek je poskytována 3letá záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny
- na výrobku byly použity neautorizované náhradní díly.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.tescoma.com.

16 GEBRAUCHSANLEITUNG
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie sorgfältig diese Anleitung und bewahren Sie es zum späteren Gebrauch auf.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
Láhev na šlehačku a všechny její části důkladně umyjte teplou vodou a osušte, nemyjte v myčce.

SESTAVENÍ
Stiskněte dávkovací rukojeť a sejměte transportní pojistku, na její místo našroubujte maticí trysku a na ni zvolenu dekoráční trysku.

PLNĚNÍ
Láhev na přípravu šlehačky DELÍCIA 0.25 l

Pro přípravu šlehačky použijte 250 ml vychlazené smetany ke šlehání a jednu šlehačkovou bombičku.

Láhev na přípravu šlehačky DELÍCIA 0.5 l
Pro přípravu šlehačky použijte 500 ml vychlazené smetany ke šlehání a jednu až dvě šlehačkové bombičky, dle požadované tuhosti šlehačky.
Pro přípravu co nejlepší šlehačky láhev před plněním ochlaďte – vypláchněte studenou vodou.

PŘÍPRAVA ŠLEHAČKY
Na láhev s vychlazenou tekutinou smetanou našroubujte hlavici a dobře ji dotáhněte, nepoužívejte nepřiměřenou sílu.

Z láhve sejměte kryt plynícho ventilu, do pouzdra vložte šlehačkovou bombičku, láhev otočte dnem vzhůru a pouzdro s vloženou bombičkou našroubujte na plicnici ventilu. Zvolna dotahujte, dokud se plyn z bombičky nevyprázdní do láhve - mímě zasycení plynu unikajícího z dávkovacího ventilu během dotahování je normální.

Po dotážení otočte láhev dekoráční tryskou vzhůru a 4-5krát ji rázně zatřepte. Pokud připravujete ochucenou šlehačku nebo šlehačku z trvanlivé smetany ke šlehání, zatřepte láhvi vícekrát. Pozor - nadměrné protřepávání může způsobit příliš vysokou tuhost šlehačky. Před podáváním šlehačky sejměte z hlavice pouzdro s bombičkou a plicnici ventilu uzavřete krytem.

PŘÍPRAVA OCHUCENÉ ŠLEHAČKY
K přípravě ochucené šlehačky použijte tekuté přísady nebo takévé přísady, které lze ve smetaně ke šlehání bez zbytku rozpustit - např. ovocné sirupy a šťávy bez dužiny, moučkový cukr nebo rozpustné kakao. Přísady předem dobře rozmíchejte ve smetaně ke šlehání a ujistěte se, že vzniklá směs neobsahuje žádné pevné částice, hrudky apod. K přípravě ochucené šlehačky nepoužívejte takévé přísady, které mohou způsobit zanesení nebo ucpaní dávkovacího ventilu, např. ovocné šťávy s dužinou, jaderky apod.

PODÁVÁNÍ ŠLEHAČKY
Láhev otočte dnem vzhůru tak, aby dekoráční tryska směřovala dolů a byla cca 1 cm nad úrovní pokrmu nebo nápoje. Povolným stisknutím dávkovací rukojeti naservírujete požadované množství šlehačky.

SKLADOVÁNÍ ŠLEHAČKY V LÁHVI
Nespotřebovanou šlehačku lze v uzavřené láhvi skladovat několik dní, délka skladování závisí na výrobcem udané životnosti spotřební šlehačky. Před uložením šlehačky sejměte dekoráční trysku, umyjte ji post tekutinou teplou vodou, přišroubujte zpět a láhev umístěte ve vertikální poloze do lednice. Před dalším podáváním uložené šlehačky ji láhev neprotřepávejte, v případě ochucené šlehačky láhev mímě protřepete, aby se ve šlehačce rovnoměrně rozptýlily usazené přísady.

OTEVŘENÍ LÁHVE
Láhev otvírejte vždy až po úplném vyprázdnění obsahu. Opakovaným stisknutím dávkovací rukojeti se ujistěte, že je veškerá šlehačka z láhve vyčerpána, z trysky nesmí vycházet šlehačka ani plyn. Po úplném vyprázdnění obsahu sejměte z hlavice dekoráční trysku a hlavici odsoubujte z láhve.

ÚDRŽBA
Hlavici odsoubujte z láhve, z hlavice odsoubujte maticí s tryskou, zevnitř hlavice vyjměte silikonové těsnění a dávkovací ventilu. Prvnímu umístěnou pod dávkovací rukojeť nevymějte. Všechny díly láhve na šlehačku důkladně propláchněte pod tekoucí teplou vodou a nechte oschnout, otvory v dávkovacím ventilu vyčistěte příloženým kartáčkem.

Láhev myjte běžnými čistícími prostředky, nepoužívejte čistící prostředky na bázi písku, ostře předměty - drátěnky apod. ani agresivní chemické látky.

Láhev ani hlavici nemyjte v myčce nádobí.

SKLADOVÁNÍ
Láhev skladujte samostatně, bez dotážení hlavice. Hlavici skladujte s nasazeným krytem plynícho ventilu.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
Používejte pouze kvalitní šlehačkové bombičky s náplní N₂O určené pro přípravu šlehačky v lahvičk. Pro použití v České a Slovenské republice doporučujeme používat šlehačkové bombičky značky Sifos nebo jednorázové bombičky Tescoma dostupné v běžné prodejní síti.

Schlagsahne den Sahnebereiter nur leicht schütteln, damit sich die abgelagerten Zutaten gleichmäßig verteilen können.

ÖFFNEN DES SAHNEBEREITERS
Den Sahnebereiter erst öffnen, bis der Inhalt vollständig verbraucht ist. Überzeugen Sie sich mit der mehrmaligen Beteiligung des Dosierhebels, dass sämtliche Schlagsahne aus dem Gerät entnommen ist, aus der Garniertülle weder Schlagsahne noch Gas entweicht. Nach der vollständigen Entleerung die Garniertülle vom Kopf abnehmen und den Kopf vom Sahnebereiter abschrauben.

WARTUNG
Den Kopf vom Sahnegerät abschrauben, vom Kopf die Mutter mit der Garniertülle abschrauben, die Silikon-Dichtung und das Entnahmeventil abnehmen. Die Feder unter dem Dosierhebel nicht herausnehmen. Sämtliche Teile des Sahnebereiters gründlich unter fließendem warmem Wasser ausspülen und an der Luft trocknen lassen, die Löcher im Entnahmeventil mit der beigefügten Bürste reinigen.

Den Sahnebereiter mit üblichen Reinigungsmitteln abspülen, keine Scheuermasse, scharfen Gegenstände – Drahtschwämme usw., bzw. keine aggressiven Chemikalien verwenden.

Weder der Gerätkörper noch der Kopf sind spülmaschinenfest.

LAGERUNG
Den Gerätkörper separat lagern, den Kopf nicht fest nachziehen. Den Kopf mit dem aufgesetzten Deckel des Füllventils lagern.

SICHERHEITSHINWEISE
Nur hochwertige für Zubereitung von Schlagsahne in den Sahnebereitem vorsehene Sahnekapseln mit N₂O-Füllung verwenden. Mit den Sahnkapseln immer sorgfältig umgehen, die Sicherheitshinweise des Herstellers beachten. Der Handhabung und dem Gebrauch des Sahnebereiters DELÍCIA erhöhte Aufmerksamkeit widmen, die Zubereitung der Schlagsahne den Kindern nicht überlassen. Bei der Handhabung keine unangemessene Gewalt anwenden. Entweich nach dem Aufschrauben des Treibgas in die Flasche nicht, bedeutet es wahrscheinlich, dass Sie in den Halter eine bereits entleerte, bzw. defekte Sahnekapsel eingelegt haben. Den Halter mit Sahnekapsel abschrauben und die nicht funktionierende Sahnekapsel austauschen.

Entweich zwischen dem Kopf und der Flasche Gas, haben Sie wahrscheinlich die Silikon-Dichtung nicht eingelegt, bzw. den Kopf nicht gut nachgezogen. Nach dem vollständigen Entweichen des Treibgases den Kopf abschrauben, die Dichtung einlegen und den Kopf gut nachziehen. Den Sahnebereiter nicht öffnen, bis der Inhalt nicht vollständig entleert ist. Wird das Entnahmeventil verstopft, den Kopf nicht abnehmen, versuchen Sie nicht den Gerätekopf abzuschrauben, sondern 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, bis das Entnahmeventil wieder frei ist. Bleibt das Entnahmeventil verstopft, öffnen Sie das Gerät nicht und senden Sie es an eine Servicestelle ein.

Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie sorgfältig diese Anleitung und bewahren Sie es zum späteren Gebrauch auf.

SAHNEBEREITER DELÍCIA
EIGENSCHAFTEN
Der Sahnebereiter DELÍCIA ist für die Zubereitung sowie zum Servieren von Schlagsahne hervorragend. Er ist mit drei Garniertüllen geliefert, aus gesundheitsunschädlichem Aluminium (EN 610), robustem Kunststoff hergestellt, die Dichtung aus erstklassigem Silikon. Für die Zubereitung von Schlagsahne übliche Sahnekapseln mit der N₂O-Füllung verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten). Nicht spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

BESCHREIBUNG
1 Gerätekörper
2 Kopf
3 Dosierhebel
4 Mutter der Tülle
5 Garniertüllen
6 Entnahmeventil
7 Feder
8 Füllventil
9 Deckel des Füllventils
10 Kapselhalter
11 Silikon-Dichtung
12 Transportsicherung
13 Bürste

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
Den Sahnebereiter und sämtliche Teile davon gründlich mit warmem Wasser abspülen und abtrocknen, nicht spülmaschinenfest.

ZUSAMMENLEGUNG
Den Dosiergriff drücken, die Transportsicherung abnehmen, die Mutter der Tülle und darauf die gewünschte Garniertülle aufschrauben.

BEFÜLLEN
Sahnebereiter DELÍCIA 0.25 l
Für die Zubereitung von Schlagsahne 250 ml gekühlte Schlagsahne und eine Sahnekapsel verwenden.
Sahnebereiter DELÍCIA 0.5 l
Für die Zubereitung von Schlagsahne 500 ml gekühlte Schlagsahne und eine bis zwei Sahnekapseln verwenden, in der Abhängigkeit vor der erforderlichen Konsistenz der Schlagsahne. Um die möglichst beste Schlagsahne zuzubereiten, den Sahnebereiter vor dem Befüllen abkühlen – mit kaltem Wasser ausspülen.

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie na www.tescoma.com.

17 MODE D'EMPLOI
Nous vous félicitons d'avoir acheté ce produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. En cas de nécessité, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à la société Tescoma par l'intermédiaire du site internet www.tescoma.com.

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver pour un usage ultérieur.

SIPHON À CRÈME CHANTILLY DELÍCIA
CARACTÉRISTIQUES
Idéal pour préparer et servir de la crème chantilly, fourni avec trois embouts de décoration. Fabriqué en aluminium ne présentant pas de risque pour la santé (EN 610), en plastique résistant, joint d'étanchéité en silicone de première qualité. Pour la préparation de la crème chantilly, utiliser des cartouches à chantilly courantes, contenant du N₂O (ne font pas partie de la livraison). Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

DESCRIPTION
1 Siphon
2 Tête
3 Lever de dosage
4 Écrou de l'embout
5 Embouts de décoration
6 Soupage de dosage
7 Ressort
8 Soupage de remplissage
9 Couvercle de la soupage de remplissage
10 Porte-cartouches
11 Joint d'étanchéité en silicone
12 Sécurité de transport
13 Brosse

ZUBEREITUNG VON SCHLAGSAHNE
Auf den Behälter mit der gekühlten flüssigen Sahne den Kopf aufschrauben und gut nachziehen, keine unangemessene Gewalt anwenden.

Vom dem Kopf den Deckel des Füllventils abnehmen, in den Halter die Sahnekapsel einlegen, den Sahnebereiter auf den Kopf stellen und die Sahnekapsel mit Halter auf das Füllventil aufschrauben. Langsam nachziehen, bis das Treibgas in die Flasche einströmt - ein leichtes Zischen von Gas aus dem Entnahmeventil beim Nachziehen ist normal. Nach dem Nachziehen den Behälter mit der Garniertülle nach oben wenden und 4-5 mal kräftig schütteln. Bei der Zubereitung der abgeschmeckten Schlagsahne, bzw. der UHT-Schlagsahne schütteln Sie das Gerät mehrmals. Achtung – zu langes Durchschütteln kann verursachen, dass die Schlagsahne zu steif ist. Vor dem Servieren der Schlagsahne von dem Kopf den Kapselhalter abnehmen und das Füllventil mit dem Deckel schließen.

ZUBEREITUNG DER ABGESCHMECKTEN SCHLAGSAHNE
Für die Zubereitung der abgeschmeckten Schlagsahne nur lösliche Zutaten, bzw. Zutaten verwenden, die in der flüssigen Sahne restlos auflösen sind, wie z.B. Obstsirupe. Obstsaße ohne Fruchtfleisch, Puderzucker, bzw. lösliches Kakaopulver. Die Zutaten in der flüssigen Sahne im Voraus gut verrühren und sich versichern, dass das Gemisch keine festen Teilchen, Klümpchen usw. enthält.

Keine Zutaten für die Zubereitung der abgeschmeckten Schlagsahne verwenden, die die Verstopfung des Entnahmeventils verursachen können, z.B., Obstsaße mit Fleisch, Körnern usw.

SERVIEREN VON SCHLAGSAHNE
Den Sahnebereiter senkrecht halten, wobei die Garniertülle nach unten richtet und ca. 1 cm über das Garniergüt ist. Den Dosierhebel leicht andrücken und die gewünschte Sahnmengme servieren.

AUFBEWAHRUNG DER SCHLAGSAHNE IM SAHNEBEREITER
Die nicht verbrauchte Schlagsahne kann in dem geschlossenen Sahnebereiter mehrere Tage aufbewahrt werden, wobei die Aufbewahrungsdauer von dem durch den Hersteller angegebenen Haltbarkheitsdatum der Schlagsahne abhängt. Vor der Aufbewahrung der Schlagsahne die Garniertülle abnehmen, unter fließend warmem Wasser abspülen, wieder aufschrauben und das Sahnegerät senkrecht in den Kühlschrank stellen. Vor dem erneuten Servieren das Sahnegerät nicht mehr durchschütteln, im Falle der abgeschmeckten

Schlagsahne den Sahnebereiter nur leicht schütteln, damit sich die abgelagerten Zutaten gleichmäßig verteilen können.

ÖFFNEN DES SAHNEBEREITERS
Den Sahnebereiter erst öffnen, bis der Inhalt vollständig verbraucht ist. Überzeugen Sie sich mit der mehrmaligen Beteiligung des Dosierhebels, dass sämtliche Schlagsahne aus dem Gerät entnommen ist, aus der Garniertülle weder Schlagsahne noch Gas entweicht. Nach der vollständigen Entleerung die Garniertülle vom Kopf abnehmen und den Kopf vom Sahnebereiter abschrauben.

WARTUNG
Den Kopf vom Sahnegerät abschrauben, vom Kopf die Mutter mit der Garniertülle abschrauben, die Silikon-Dichtung und das Entnahmeventil abnehmen. Die Feder unter dem Dosierhebel nicht herausnehmen. Sämtliche Teile des Sahnebereiters gründlich unter fließendem warmem Wasser ausspülen und an der Luft trocknen lassen, die Löcher im Entnahmeventil mit der beigefügten Bürste reinigen.

Den Sahnebereiter mit üblichen Reinigungsmitteln abspülen, keine Scheuermasse, scharfen Gegenstände – Drahtschwämme usw., bzw. keine aggressiven Chemikalien verwenden.

Weder der Gerätkörper noch der Kopf sind spülmaschinenfest.

LAGERUNG
Den Gerätkörper separat lagern, den Kopf nicht fest nachziehen. Den Kopf mit dem aufgesetzten Deckel des Füllventils lagern.

SICHERHEITSHINWEISE
Nur hochwertige für Zubereitung von Schlagsahne in den Sahnebereitem vorsehene Sahnekapseln mit N₂O-Füllung verwenden. Mit den Sahnkapseln immer sorgfältig umgehen, die Sicherheitshinweise des Herstellers beachten. Der Handhabung und dem Gebrauch des Sahnebereiters DELÍCIA erhöhte Aufmerksamkeit widmen, die Zubereitung der Schlagsahne den Kindern nicht überlassen. Bei der Handhabung keine unangemessene Gewalt anwenden. Entweich nach dem Aufschrauben das Treibgas in die Flasche nicht, bedeutet es wahrscheinlich, dass Sie in den Halter eine bereits entleerte, bzw. defekte Sahnekapsel eingelegt haben. Den Halter mit Sahnekapsel abschrauben und die nicht funktionierende Sahnekapsel austauschen.

Entweich zwischen dem Kopf und der Flasche Gas, haben Sie wahrscheinlich die Silikon-Dichtung nicht eingelegt, bzw. den Kopf nicht gut nachgezogen. Nach dem vollständigen Entweichen des Treibgases den Kopf abschrauben, die Dichtung einlegen und den Kopf gut nachziehen. Den Sahnebereiter nicht öffnen, bis der Inhalt nicht vollständig entleert ist. Wird das Entnahmeventil verstopft, den Kopf nicht abnehmen, versuchen Sie nicht den Gerätekopf abzuschrauben, sondern 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, bis das Entnahmeventil wieder frei ist. Bleibt das Entnahmeventil verstopft, öffnen Sie das Gerät nicht und senden Sie es an eine Servicestelle ein.

Den Sahnebereiter weder die Mikrowelle, Tiefkühltruhe noch Geschirrspülmaschine geben, nicht der direkten Wärmequelle aussetzen.

Ausschließlich 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 na 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 Produktnutzung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt
- nicht autorisierte Ersatzteile am Produkt.

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie na www.tescoma.com.

18 MODE D'EMPLOI
Nous vous félicitons d'avoir acheté ce produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. En cas de nécessité, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à la société Tescoma par l'intermédiaire du site internet www.tescoma.com.

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver pour un usage ultérieur.

SIPHON À CRÈME CHANTILLY DELÍCIA
CARACTÉRISTIQUES
Idéal pour préparer et servir de la crème chantilly, fourni avec trois embouts de décoration. Fabriqué en aluminium ne présentant pas de risque pour la santé (EN 610), en plastique résistant, joint d'étanchéité en silicone de première qualité. Pour la préparation de la crème chantilly, utiliser des cartouches à chantilly courantes, contenant du N₂O (ne font pas partie de la livraison). Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

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

Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales de la marque Tescoma. Commander les pièces de rechange auprès des votre revendeur.
Ne jamais utiliser un siphon endommagé ou ne fonctionnant pas correctement. Ne jamais essayer de le réparer par vous-même, mais le confier à un centre de maintenance Tescoma. Vous trouverez une liste de ces centres sur le site www.tescoma.com.

