

НОPERT

Сифон кондитерский для взбитых сливок

PRO SW-500



Этот сифон предназначен для использования с 8-граммовыми баллончиками N2O. Перед началом использования внимательно прочтите следующую инструкцию.

Инструкция по применению

1. Очистка: Перед первым использованием тщательно промойте сифон теплой водой с моющим средством. Не рекомендуется мыть сифон в посудомоечной машине, так как это может повредить бутылку и головку. Для достижения наилучших результатов предварительно поместите бутылку в холодильник или ополосните холодной водой, чтобы снизить её температуру.

2. Наполните бутылку хорошо охлажденными свежими сливками (рис. 1) и/или другими ингредиентами в зависимости от рецепта. Не наполняйте бутылку больше допустимого количества. Избегайте засорения устройства твердыми нерастворенными частицами ингредиентов!

3. Поместите большую прокладку (рис. 6), которая располагается между головкой и бутылкой, внутрь головки и равномерно и плотно прикрутите головку к бутылке. Головка установлена правильно, если резьба не видна (рис. 2). Не допускайте перекосов.

4. Вставьте баллончик в держатель (рис. 1). Используйте только качественные баллончики для на основе закиси азота весом 8 г (N2O).

5. Навинтите держатель баллончика на впускной клапан (рис. 3) до полного выхода содержимого с шипящим звуком. Используйте один баллончик для каждой заправки, если не указано иное. Никогда не используйте более двух баллончиков для сифона объемом 500 мл и трех для сифона объемом 1 литр. Для обычных взбитых сливок (жирность не менее 28%) обычно требуется всего один баллончик на 500 мл.

6. Встряхните сифон четыре-пять раз в вертикальном направлении. При использовании хорошо охлажденных легких сливок или другой смеси встряхните до десяти раз, открутив держатель и сам венчик. Легкое шипение при откручивании — это нормально (рис. 4).

7. Для подачи взбитых сливок держите сифон вертикально (насадкой для вниз) на высоте 1-3 см над поверхностью, нажмите на рычаг (рис. 6), это вдавливает клапан в головку, и сливки начнут выходить.

8. Не взбивайте сливки слишком сильно, так как это может привести к чрезмерному загустению и образованию масла. Однако, если взбитые сливки (мусс, крем) недостаточно плотные, встряхните сифон еще раз. При последующем использовании не встряхивайте снова.

9. Храните сифон только в холодильнике (никогда не в морозильной камере или отделении глубокой заморозки).

10. **Инструкции по хранению:** снимите насадку для украшения с адаптера, тщательно промойте и установите насадку обратно. После использования поместите сифон в холодильник. Содержимое останется свежим в течение нескольких дней.

11. **Очистка и хранение пустого сифона для взбитых сливок:**
· **ВАЖНО!** Перед снятием головки остаточное давление нужно сбросить, нажав на рычаг.
· Открутите головку, снимите прокладку и насадку, удерживая конец клапана внутри головки, другой рукой откручивайте адаптер насадки.
· Тщательно очистите каждую отдельную деталь мягким моющим средством и щеткой.
· Дайте деталям высохнуть и храните головку и бутылку отдельно.
· **Не мойте никакие части сифона в кипятке!**
· Некоторые моющие средства для посудомоечных машин очень агрессивны. Поэтому мы не рекомендуем мыть никакие части сифона в посудомоечной машине.

Полезные советы

· Перед наполнением сифона, хорошо охладите в холодной воде или холодильнике.
· Используйте только хорошо растворимые ингредиенты. Не используйте семена или мякоть, так как они препятствуют закрытию клапана подачи или могут нарушить работу устройства.
· Используйте сахарную пудру или жидкие подсластители. Сахарный песок или соль предварительно растворите в воде или молоке.
· Чрезмерное взбалтывание делает сливки слишком густыми. Взбалтывайте только 3-4 раза.
· При работе всегда держите сифон вверх дном (кондитерская насадка должна быть направлена вниз), в противном случае давление будет выходить, и сливки останутся внутри сифона.

· Для достижения наилучших результатов подавайте сливки сразу после приготовления.
· При длительном хранении держите головку и бутылку отдельно.

Меры безопасности

1. Не используйте острые предметы или абразивные материалы при чистке бутылки.
2. Не ставьте сифон в морозильную камеру или морозильник.
3. Не подвергайте сифон воздействию тепла (плита, солнце, микроволновая печь и т. д.).
4. Открывайте сифон только после полного сброса давления. Нажимайте на рычаг, пока не прекратится шипение.
5. При чистке снимайте только те детали, которые показаны на рис.6.
6. Все детали легко собираются, поэтому никогда не применяйте силу.
7. В целях безопасности во время зарядки держите баллончик вверх дном.
8. Не наполняйте бутылку более чем на 2/3 ее объема, при наполнении объем сливок будет расширяться.
9. Не используйте более 2 баллончиков при использовании сифона.
10. Если содержимое не выходит, выпустите газ, прежде чем откручивать головку, и обратитесь за помощью с сообщением о неисправности по адресу: service@hopert.ru.
11. В случае наполнения сифона твердыми ингредиентами, что может привести к засорению клапана, выполните следующие действия:
· Ни в коем случае не пытайтесь открутить головку! Поставьте сифон на поверхность и дождитесь, пока содержимое осядет на дно.
· Затем накройте головку плотной тканью и нажмите на рычаг несколько раз, пока газ полностью не выйдет.
12. **Внимание:** Используйте только оригинальные запасные части! Никогда не комбинируйте детали с другими изделиями или продукцией других производителей.

13. Для ремонта всегда возвращайте комплектное устройство (головку и бутылку).
14. Не пытайтесь самостоятельно вносить какие-либо изменения в конструкцию устройства.
15. Не используйте поврежденное устройство. Всегда проверяйте сифон перед началом работы на предмет неисправностей.
16. Храните сифон и газовые баллончики в недоступном для детей месте.
17. Сифон можно использовать только для взбивания жидкостей при приготовлении взбитых сливок.
18. Пожалуйста, сохраните инструкцию до конца срока эксплуатации.
19. Любая попытка самостоятельного ремонта или неправильная эксплуатация сифона для взбитых сливок приведут к прекращению действия всех гарантий и обязательств со стороны производителя.
20. За запасными частями обращайтесь к своему продавцу.

