

Forside

Flødeskumssprøjte

Brugermanual

S. 6

Med denne flødeskumssprøjte som indeholder luft ved brug af komprimeret N₂O, kan du skabe et utal af lette desserter og krydrede og søde saucer.

Bemærk

Læs disse instrukser grundigt inden brug af flødeskumssprøjten:

1. Hvis flødeskumssprøjten ikke har været anvendt før, eller i en længere periode, skal flasken skylles med varmt vand og dernæst koldt vand, før fløden hældes i.
2. Fyld den med afkølet frisk fløde eller andre ingredienser, afhængigt af opskrift. Fyld kun op til afmærkningen (0,25 – 0,50 – 1 liter, afhængigt af modellen). Når ikke-flydende ingredienser skal benyttes, skal de først opløses, således at der ikke skabes klumper.
3. Placer pakningen i toppen og skru de to dele sammen uden at stramme. Hovedet er korrekt placeret når der ikke kan ses en tråd.
4. Indsæt flødeskumspatronen. For en garanteret kvalitet, brug helst Lacor flødeskumspatroner. Andre flødeskumspatroner kan dog også bruges.
5. Skru patronen ind i indløbsventilen indtil indholdet frigives med en hvæsende lyd. Brug en patron for hver to påfyldninger (2 patroner til 1 liters flødeskumssprøjte). Ryst flasken 4 – 5 gange i en vertikal position. Når en afkølet væske bruges, skal den rystes op til 10 gange. Skru patronen af patronholderen. Det er ganske almindeligt med den hvæsende lyd. Fjern og smid den tomme patron ud.
6. For at få flødeskummet/cremen ud, hold flødeskumssprøjten vertikalt (med ventilen nedad), ca. 1 cm over overfladen. For at dekorere, tryk håndtaget forsigtigt ned. Hvis cremen/flødeskummet ikke er tykt nok, ryst flødeskumssprøjten én gang til. Når den bruges senere hen, er det nødvendigt at ryste den igen.
7. Flødeskumssprøjten skal altid opbevares i køleskabet, aldrig i fryseren.
8. Opbevaring når fyldt: fjern dekorationsstykket, rens det grundigt og sæt det på igen. Efter brug, placer flødeskumssprøjten i køleskabet. Indholdet vil holde sig friskt i adskillige dage.
9. Rengøring og opbevaring når tom: før den åbnes skal trykket lukkes ud ved gentagne gange at trykke håndtaget ned.
10. Skru hovedet af og fjern pakningen og dekorationsstykket. Hold ventilenden inde i hovedet mens dysen skrues af med den anden hånd.
 - a. Rengør delene grundigt med vand og en mild sæbe.
 - b. Tør delene grundigt af og opbevar hver for sig (ikke samlet)
 - c. Kogende vand må ikke bruges til nogen af delene.
 - d. Opvaskemaskine anbefales ikke.

Praktiske tips:

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

Sikkerhedsforanstaltninger

1. Oplader og flødeskumssprøjte er under tryk og skal behandles med omhu.
2. Vær meget omhyggelig omkring flødeskumssprøjten.
3. Undgå at foretage ændringer/reparationer på egen hånd.
4. Alle ændringer/reparationer foretaget af brugeren medfører frafald af garanti og ansvar fra producenten og forhandlerens side.
5. Brug aldrig en defekt flødeskumssprøjte. I tilfælde af at flødeskumssprøjten er faldet på gulvet, skal den sendes ind til et sikkerhedstjek.
6. Alle delene sendes ind i tilfælde af ovenstående.
7. For reservedele, kontakt venligst forhandler.
8. Gem denne manual og lad den følge produktet.
9. Brug helst originale dele og flødeskumspatroner.
10. Flødeskumssprøjten og alle delene skal holdes på afstand fra børn.
11. Flødeskumssprøjten må kun anvendes til at laves purée, mousser, saucer, flødeskum ol.
12. Alle delene kan let samles, brug derfor aldrig vold.
13. Af sikkerhedsmæssige årsager må flødeskumssprøjten aldrig bøjes eller stå på hæld under opladning.
14. I tilfælde af forkert brug af flødeskumssprøjten, hvor den er blevet fyldt med en solid masse som kan blokere ventilen, gør følgende;
Forsøg under ingen omstændigheder at skrue hovedet af. Placer flødeskumssprøjten på en flad overflade og vent til indholdet er sunket til bunds. Dæk derefter hovedet til med et håndklæde eller tykt viskestykke og tryk håndtaget forsigtigt ned et par gange indtil der ikke længere er noget tryk i flasken. Hvis hovedet stadig ikke kan skrues af, skal flødeskumssprøjten sendes ind til reparation.

15. Flødeskumssprøjten må kun åbnes når den ikke længere indeholder tryk. Tryk håndtaget ned indtil den bliver lydløs.
16. Flødeskumssprøjten må ikke udsættes for varme (flammer, sollys, ovn, mikrobølgeovn osv.)
17. Flødeskumssprøjten må aldrig kommes i fryseren.
18. For rengøring og vedligeholdelse, skil delene ad som vist.
19. Skarpe og slibende materialer må ikke benyttes til at rengøre flødeskumssprøjten.

Hyppige problemer

1. Hovedet mister luft:

Årsag: Sørg for at pakningen er placeret korrekt.

Løsning: Brug pakningen.

2. Ventilen er blokeret:

Årsag: Der er klumper i.

Løsning: Følg nummer 14 under sikkerhedsforanstaltninger.

Årsag: Flødeskumssprøjten er for kold.

Løsning: Lad den stå i stuetemperatur i nogle minutter.

3. Flødeskummet er for flydende:

Årsag: Flødeskumssprøjten er ikke kold nok.

Løsning: Kom flødeskumssprøjten tilbage i køleskabet.

Årsag: Der er ikke nok gelatine i.

Løsning: Justér mængden af gelatine.

Bagerste side

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

Æsken:

Flødeskumssprøjte i aluminium

Kan lave frisk flødeskum, samt forskellige sur/sød mousser, cremer, sovser og desserter i løbet af få sekunder.

Holder indholdet friskt i køleskabet i op til 14 dage.

Kan bruges i køkkenet, baren, ved bordet, festen, gården – alle steder på alle tidspunkter.

Skab dine egne lækre opskrifter og overrask familie og venner.

Pisker indholdet op til fire gange væskens masse, så du får dobbelt op på lækkerier med kun halvt så mange kalorier.