

Användarmanual

Gräddsifon

Art. nr 61112 - 61113

Bruksanvisning:

- Sätt på önskat munstycke.
- Håll bygeln nedtryckt vid byte av munstycke.
- Fyll sifonen med avsedd mängd (max 0,5 L).
- Skruva på locket.
- Placera en patron i patronhållaren och skruva fast den över påfyllningsventilen.
- Skaka sifonen ett flertal gånger lodrätt.
- Håll sifonens munstycke lodrätt ca 1 cm ovanför det som skall garneras och tryck ned bygeln.
- Avlägsna och kassera tomma patroner av stål till återvinningen för metallavfall.

Lagring fylld sifon:

Tag av munstycket och skölj det noga, använd vid behov medföljd borste. Ställ sifonen i kylskåpet, grädden håller sig färsk i flera dagar.

Före återanvändning; skaka sifonen enligt ovan.

Efter användning:

Låt resten av trycket pysa ut genom att trycka ned bygeln. Diska alla delar med vanligt diskmedel. Låt alla delar lufttorka och förvara sifonen omonterad.

Säkerhet:

- Sifonen får endast öppnas om trycket har pysat ut, tryck in bygeln tills det pysande ljudet upphör.
- Diska aldrig sifonen i diskmaskin.
- Skydda sifonen mot stark värme.
- Sifonen får inte förvaras i frysen.
- Patronerna skall förvaras oåtkomligt för barn.
- Sifonen tål vätskor upp till 75°C.

Övrig information:

Använd endast lösliga ingredienser i sifonen. För att söta produkten lämpar sig florsocker eller flytande sötningemedel. Socker och salt skall först lösas upp i vatten eller mjölk. Kryddor skall vara i pulverform. Om innehållet inte har önskad konsistens måste man skaka sifonen nedåt mer eller mindre beroende av vilka ingredienser man använt.

OBS! Ska handdiskas och får ej användas i maskin



exent
Professional cooking