

Děkujeme za zakoupení šlehačkové láhve LISS DESSERT CHEF. Věříme, že Vám bude spolehlivým pomocníkem, který Vám pomůže připravit šlehačku, pařížský krém, sladké nebo kyselé pěny, omáčky aj. Přečtěte si prosím důkladně následující pokyny a instrukce.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zkontrolujte vizuálně fyzickou nepoškozenost těla láhve, hlavy a příslušenství. V případě jakékoliv závady nelze láhev používat! Laskavě se obraťte na svého prodejce nebo distributora.
2. Vypláchněte nerezové tělo láhve čistou teplou a poté studenou vodou a vysušte.
3. Opláchněte hlavu a zdobítka vlažnou vodou a nechte oschnout.

PROVOZ NA VÝMĚNNÉ / JEDNORÁZOVÉ BOMBIČKY

4. Šlehačková láhev umožňuje aplikaci tradičních výměnných nebo jednorázových bombiček o obsahu 8 gr N₂O. Při prodeji je láhev připravena pro použití výměnných bombiček. V případě zájmu o provoz s jednorázovými bombičkami se snadno vymění těsnění, které je přiloženo v balení (kapitola Postup výměny těsnění u jehly).

PŘÍPRAVA ŠLEHAČKY

5. Připravte si šlehačkovou bombičku správného typu s náplní 8 gramů N₂O – oxidu dusného.
6. V samostatné nádobě si připravte max. 0,5 litru směsi - „šlehačky“ (smetana ke šlehání, mix s přidáním moučkovým cukrem, tekutým sladidlem, vanilkovým cukrem, holandským kakaem apod.).
7. Do směsi nepřidávejte přísady, které mohou způsobit hrudkování (ztužovač šlehačky, krystalový cukr, semínka, vlákninu apod.)
8. Nalijte příslušné množství, max. 0,5 litru, vychlazené směsi do čistě vymyté láhve.
9. Zkontrolujte správnost kompletace hlavy (matice výstupního ventilu je utažená na výstupním ventilu, dávkovací páčkou lze pohybovat a ta klade odpor přes pružinu, ve vstupním ventilu je osazena propichovací jehla pod těsněním, které je utaženo kovovým prstýnkem s drážkou).
10. Do hlavy vložte zespodu těsnění a hlavu našroubujte na láhev a dostatečně utáhněte. Hlava by měla při utažení zakrýt celý závit na těle.
11. Vložte bombičku do držáku a ten našroubujte na závitové hrdlo pro bombičku. Jakmile dojde k propíchnutí bombičky a plyn začne expandovat do láhve, utáhněte držák bombičky ještě cca o čtvrt otáčky a nechte plyn přepustit do láhve.
12. Vyčkejte, až dojde k úplnému přepuštění plynu z bombičky do láhve, což se pozná ukončením „probublávání“ v láhvi.



13. S láhví 5x až 10x svisle zatřepejte a položte dnem na rovnou podložku.
14. Odšroubujte pomalu držák s bombičkou. Při uvolnění bombičky z gumového těsnění kolem jehly dojde k úniku malého – přetlakového – množství plynu. Během povolování uchopte držák bombičky na konci, který není našroubován na hrdle hlavy.
15. Bombičku odložte na bezpečném místě, kde ji ponechejte ohřát na pokojovou teplotu.
16. Při expanzi plynu dojde k prudkému podchlazení bombičky, což se může projevit lehkým omrznutím těla bombičky. Dbejte prosím na opatrnou manipulaci, kontakt holé kůže s podchlazeným tělem bombičky může být nepříjemný.
17. Na vstupní ventil našroubujte krytku.
18. S láhví opět několikrát svisle zatřepejte. Protřepáním se zajistí kvalitnější našlehání směsi.
19. Šlehačku je možné okamžitě aplikovat. Pokud čas dovolí, vložte láhev na 30 minut do lednice, konzistence šlehačky se zlepší.

**APLIKACE ŠLEHAČKY**

20. Šlehačka se aplikuje bez našroubované bombičky.
21. Před aplikací s láhví několikrát svisle zatřepejte dnem vzhůru.
22. Našroubujte na matici výstupního ventilu vybrané zdobítka, bez zdobítka nelze šlehačku správně aplikovat.
23. Otočte láhev dnem vzhůru tak, aby zdobítka bylo ve svislé poloze.
24. Jemným stlačováním dávkovací páčky aplikujte a dávkujte šlehačku na kávu, dort apod.
25. Mezi jednotlivými dávkami je možno pro zvýšení kvality šlehačky láhvi ve svislé poloze dnem vzhůru opět několikrát zatřepat.
26. V okamžiku, kdy je v láhvi zbytkové množství směsi, může dojít k malému „prskání“ šlehačky ze zdobítka. Dochází-li tedy směs v láhvi, dávkujte zvlášť opatrně.
27. Po ukončení aplikace sejměte zdobítka, vymyjte jej vlažnou vodou a nechte vyschnout.
28. Vymyjte vlažnou vodou matici výstupního ventilu na hlavě tak, aby na něm nezůstaly zbytky šlehačky a vysušte jej.
29. Pokud není láhev zcela vyprázdněná, uložte ji nejlépe v lednici v poloze dnem dolů. Skladovat nespotebvanou šlehačku je možné v lednici několik dní bez újmy na kvalitě.

**ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ**

30. Tělo láhve je vyrobeno z nerezové oceli, hlava a příslušenství jsou z plastu, oceli a několika pryžových směsí.
31. Před otevřením lahve vždy nechte zbývající tlak uniknout stisknutím páčky.
32. Pokud je tlak v lahvi nulový, odšroubujte hlavu a vyjměte těsnění z hlavy.
33. Odšroubujte matici výstupního ventilu (výstupní ventil si uvnitř hlavy podržte proti protažení) a vyjměte ventil z hlavy.
34. Hlavu, těsnění, matici výstupního ventilu, výstupní ventil i samotná zdobítka důkladně vymyjte vlažnou vodou a nezkompletované nechte vyschnout.
35. Žádný z komponentů nelze mýt v myčce ani ve vroucí vodě.
36. K mytí lze použít tekuté čisticí prostředky. Nepoužívejte drsné, abrazivní ani jinak agresivní čisticí prostředky.
37. Při dlouhodobém skladování ponechte tělo, hlavu a těsnění nezkompletované.

TIPY A RADY

38. Nejlépe se našlehá směs dobře vychlazená, stejně tak tělo šlehačkové láhve by mělo mít max. pokojovou teplotu.
39. Pokud by šlehačka byla při aplikaci řídká, protřepejte ještě několikrát visle lahvi.
40. Je doporučeno používat smetanu ke šlehání s min. 31% tuku.
41. Při aplikaci vždy držte láhev zdobítkem směrem dolů, aby nedošlo k úniku plynu z láhve.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

42. Nikdy nepoužívejte láhev, pokud si nejste jistí její bezvadností.
43. Nikdy nevkládejte do láhve příměsi nebo předměty, které by mohly ucpat vypouštěcí ventil.
44. Všechny součásti šlehačkové láhve lze snadno sestavit, nikdy nepoužívejte velkou sílu.
45. Pro aplikaci plynu používejte pouze bombičky s náplní 8 gramů N₂O (např. bombičky SIFOS, ORION aj.) typu, pro který je osazeno těsnění u jehly.
46. Zásadně neaplikujte bombičku do láhve, v níž je větší než maximální povolené množství směsi 0,5 litru.
47. Zásadně neaplikujte více než jednu bombičku a to ani v případě, kdy máte dojem, že v bombičce bylo plynu méně, než je běžné. Rychlost expanze závisí na mnoha faktorech (teplota těla láhve, teplota těla bombičky, množství a teplota směsi v láhvi apod.)
48. Pokud dojde k přetlakování láhve, zafunguje bezpečnostní pojistný ventil a přetlak unikne otvorem ve vstupním ventilu.
49. Z láhve nesnímejte hlavu, pokud je láhev pod tlakem. Vždy se před otevřením ujistěte, že v láhvi není tlak. Je-li třeba sejmout hlavu před vyprázdněním obsahu, je láhev nutno vyprázdnit až na nulový tlak.
50. Láhev s nespotřebovanou šlehačkou je doporučeno uskladnit v lednici. Je nepřipustné vystavit láhev, která je pod tlakem, extrémním teplotám (mraznička, topení a další tepelné zdroje, přímé sluneční záření apod.)
51. Láhev nepřeházejte pouze uchopením za hlavu, držák bombičky nebo dávkovací páčku.
52. Láhev i bombičky ukládejte na bezpečném, suchém místě mimo dosah dětí při teplotě do 30 °C.

POSTUP VÝMĚNY TĚSNĚNÍ U JEHLY

53. Láhev je z výroby osazena těsněním pro použití s tradičními výměnnými bombičkami. V případě zájmu o použití bombiček jednorázových je třeba pro správnou funkci vyměnit ve vstupním ventilu těsnění u propichovací jehly.
54. Vyšroubujte pomocí klíčku, mince nebo špičky kuchyňského nože zajišťovací prstýnek s drážkou proti směru hodinových ručiček.
55. Vyměňte osazené těsnění a nahraďte jej jiným. Ujistěte se, že správně dosedlo kolem jehly.
56. Pro výměnné bombičky se použije těsnění nižší (731802 - 2 mm), pro bombičky jednorázové vyšší (731803 - 4 mm).
57. Zašroubujte prstýnek s drážkou na své místo do vstupního ventilu a dotáhněte jej.
58. Stejného postupu se použije v případě výměny opotřebovaného těsnění za nové.
59. Jehla se uživatelsky nemění. V případě jejího opotřebení nebo poškození kontaktujte prosím prodejce pro zakoupení náhradní hlavy (739302) nebo distributora pro servis.



OBSAH BALENÍ

Šlehačková láhev DESSERT CHEF 0,5 litru nerez (hlava, nerezové tělo, těsnění pod hlavu), krytka, držák bombičky, zdobítko květ, zdobítko rovné, těsnění k jehle pro výměnné bombičky, těsnění k jehle pro jednorázové bombičky, návod k obsluze.

DALŠÍ INFORMACE

60. V případě dotazů, potřeby servisu nebo poptávky po náhradních dílech kontaktujte, prosím, svého prodejce nebo distributora.
61. Výrobce: LISS Patrongyártó Kft., Maďarsko, EU.
62. Distributor pro ČR: SIFOS s.r.o., tel. 775 726 629, 469 667 224
obchod@sifos.cz www.sifos.cz www.sifos-obchod.cz

SCHÉMA A NÁHRADNÍ DÍLY

Náhradní díly pro LISS DESSERT CHEF	
734187	Šlehačková láhev komplet LISS DESSERT CHEF 0,5 litru nerez
739302	Hlava LISS DESSERT CHEF komplet černá
739212	Výstupní ventil (včetně těsnění)
739837	Matice výstupního ventilu
731806	Sada zdobítek černá (květ, rovné)
739312	Držák bombičky černý
739206	Těsnění pod hlavu
731802	Těsnění k jehle 2 mm (výměnné bombičky, 3 ks)
731803	Těsnění k jehle 4 mm (jednorázové bombičky, 3 ks)
731804	Sada těsnění (5 ks) * (pod hlavu, 2x k jehle, 2x výstupní ventil)
739213	Kartáček *
701801	Klíček *



* Není součástí balení, lze dokoupit