

**Syfon do bitej śmietany  
Siphon für Schlagsahne  
Whipped cream siphon**

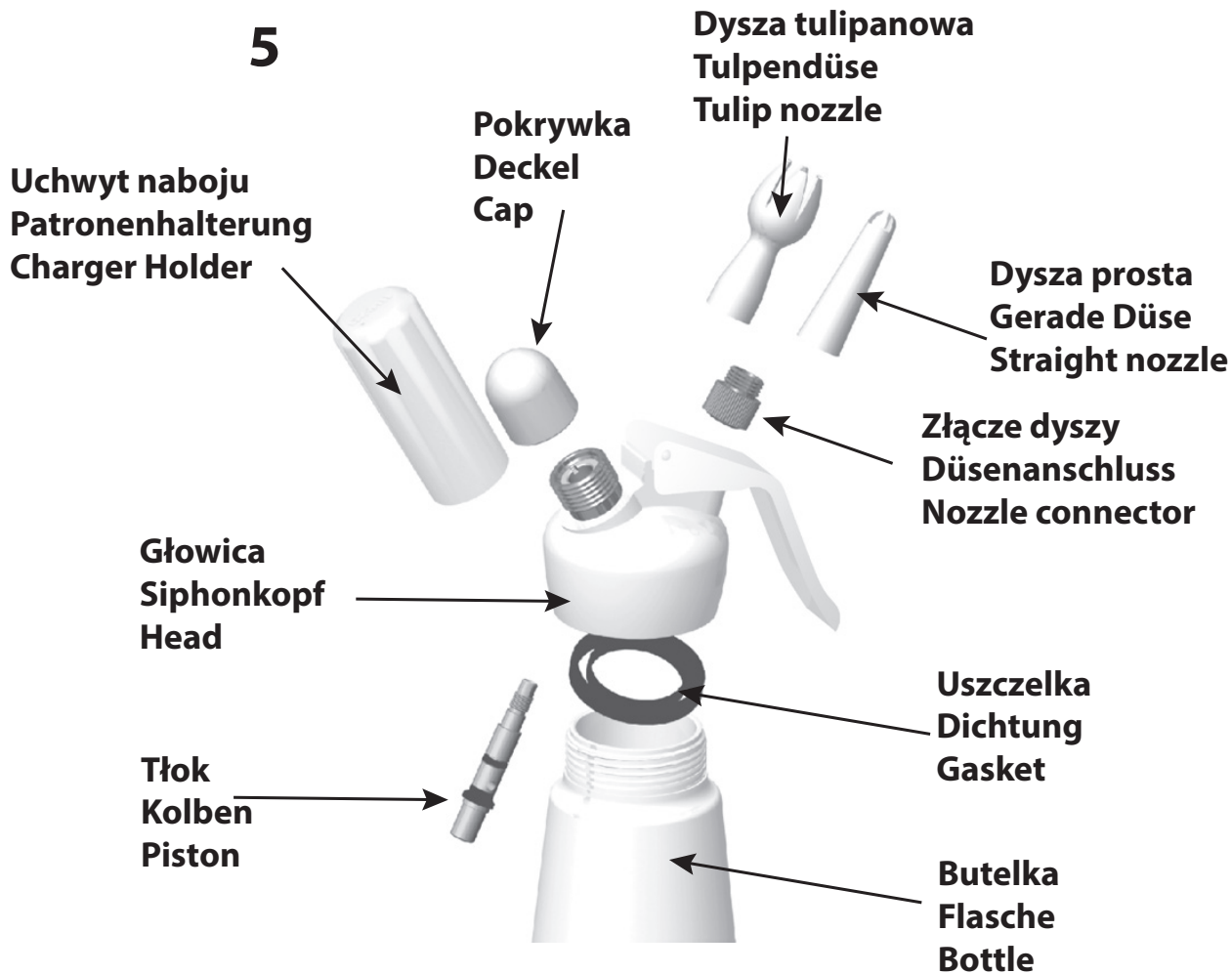
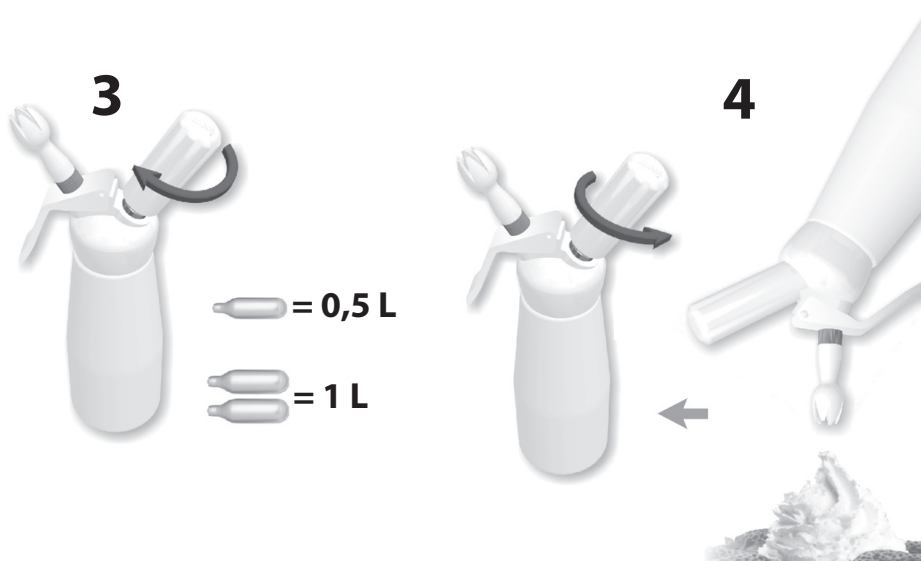
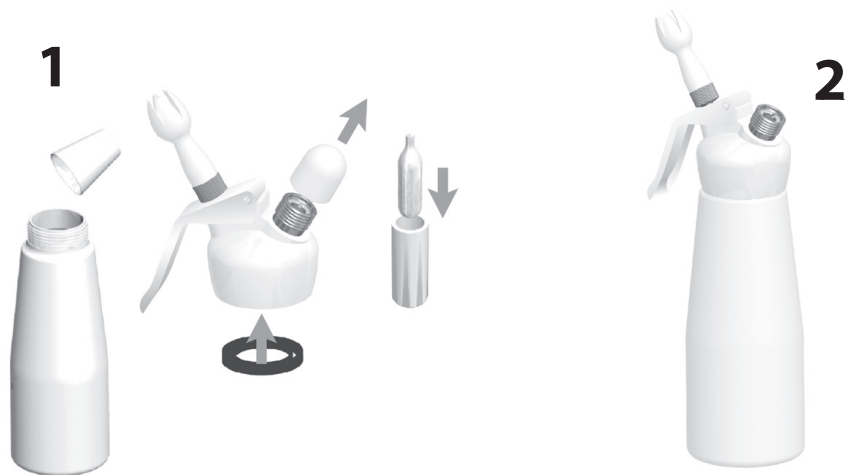
**500250, 500350**



**PL**  
3-4

**DE**  
5-6

**EN**  
7-8



Dziękujemy za wybranie wysokiej jakości, wielofunkcyjnego syfonu do bitej śmietany. Przy pomocy tego urządzenia możecie Państwo stworzyć całą gamę lekkich deserów, kremów, słodkich oraz kwaśnych musów, jak również i sosów. Do syfonu do bitej śmietany można dodawać niektóre rodzaje płynnych składników, takich jak soki, kawa, syrop czekoladowy, krem waniliowy, jogurt, itp., pod warunkiem, że nie zawierają one substancji nierozpuszczalnych! Przed pierwszym użyciem, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją!

## 1. INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Jeżeli używasz syfonu po raz pierwszy lub jeżeli syfon nie był używany przez jakiś czas, przepłucz butelkę letnią, a następnie zimną wodą zanim napełnisz go śmietaną.
2. Napełnij butelkę odpowiednio schłodzoną, świeżą śmietaną lub innymi płynnymi składnikami zgodnie z przepisem (Rys.1 str. 2). Nigdy nie napełniaj butelki większą ilością śmietany niż jest to wskazane na butelce (maksymalnie 0,5 lub 1 litr w zależności od modelu syfonu). Jeżeli trzeba dosłodzić śmietaną, zalecamy stosowanie syropu cukrowego. W przypadku cukru lub zagęszczacza należy najpierw rozmieszać i rozpuścić go całkowicie w niewielkiej ilości śmietany, co zapobiegnie tworzeniu się grudek.
3. Upewnij się, że uszczelka znajduje się w odpowiedniej pozycji i ściśle przylega do głowicy (Rys. 1, str. 2). Następnie nakręć głowicę na butelkę równo i mocno, zgodnie z następującymi wskazówkami: przekręć głowicę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do napotkania oporu, a następnie wykonajcie dodatkowe ćwierć obrotu. Uwaga na przekręcenie gwintu! (Rys. 2, str. 2)
4. Włóż srebrny nabój (8 gr. N20) do uchwytu naboju, zgodnie z instrukcjami na rysunku (Rys. 1, str. 2).
5. Nakręć uchwyt z nabojem na zawór wlotowy do momentu, aż gaz zostanie wtłoczony do butli, wydając przy tym syczący dźwięk (Rys. 3, str. 2). Stosuj 1 nabój do jednego napełnienia (2 naboje do ładowania syfonu o pojemności 1 litra). Wstrząśnij energicznie syfonem 4-5 razy, w górę i w dół. W przypadku stosowania schłodzonych lekkich śmietan lub innych mieszanek, należy wstrząsnąć do dziesięciu razy. Odkręć uchwyt z nabojem (Rys. 4, str. 2). W trakcie odkręcania pojawi się lekki syczący dźwięk. Wyjmij i wyrzuć zużyty nabój. Utylizacja zgodnie z obowiązującymi przepisami.
6. W celu dozowania bitej śmietany, trzymaj syfon w pozycji pionowej (dysza dekoracyjna skierowana do dołu) w odległości ok. 1 cm od dekorowanej powierzchni. Następnie lekko przyciśnij dźwignię (Rys. 4, str. 2). Jeżeli bita śmietana nie jest wystarczająco sztywna, należy jeszcze raz wstrząsnąć butelką z jej zawartością. Nie należy ponownie wstrząsać przed każdym dozowaniem. Napełniony syfon do bitej śmietany należy przechowywać w lodówce, nigdy w miejscu przeznaczonym do produktów głęboko mrożonych, lub w zamrażarce. Przed włożeniem syfonu do lodówki, zdejmij końcówkę dozującą z głowicy, przepłucz ją letnią wodą i ponownie umocuj na wylocie głowicy. Przechowywana w lodówce zawartość pozostanie świeża przez kilka dni.

## 2. WAŻNE WSKAZÓWKI

Pamiętaj o następujących rzeczach:

1. W celu osiągnięcia lepszych efektów, przed napełnieniem, należy porządnie schłodzić syfon w zimnej wodzie lub w lodówce.
2. Należy stosować jedynie składniki rozpuszczalne. Do dosłodzenia najlepiej jest używać syropu cukrowego lub płynnych słodzików. Cukier lub sól w granulacie powinny być uprzednio całkowicie rozpuszczone w zimnej wodzie lub śmietanie. Stosuj jedynie sproszkowane lub płynne dodatki. Substancje nierozpuszczalne, takie jak ziarna, miazga, itp. blokują ruch zaworu spustowego lub mogą spowodować nieprawidłową pracę syfonu. W przypadku stosowania różnorodnych mieszanek, korzystaj z gęstego sita, które zatrzyma ziarna lub miazgę.
3. Syfon do bitej śmietany doskonale nadaje się do przygotowywania zimnych musów, (ciepłych) sosów lub pianek.
4. Zbyt mocne wstrząsanie powoduje powstanie zbyt sztywnej śmietany, straci ona swoją puszystą konsystencję, dlatego też nie należy tego robić! Nie należy wstrząsać syfonem za każdym razem przed dozowaniem. Dokładniejsze i częstsze wstrząsanie stosuje się do lekkich śmietan oraz mieszanki śmietany i innych płynów.
5. W momencie użycia syfon należy trzymać w pozycji odwrotnej (dysza dekoracyjna skierowana do dołu). W przeciwnym razie gaz ulotni się i część śmietany może pozostać wewnątrz syfonu.
6. Lepsze efekty daje serwowanie deseru zaraz po dozowaniu z syfonu.
7. W sprawie części zamiennych, prosimy o kontakt ze sprzedawcą.
8. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych przeznaczonych do syfonu do bitej śmietany tego samego producenta.
9. Do naprawy, należy zawsze wysłać kompletne urządzenie (głowica + butelka).

## 3. WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Nabój nie zostaje udrożniony w momencie nabicia: Użyto niewłaściwego naboju lub nabój został nieprawidłowo włożony. Stosuj jedynie jednorazowy nabój i umieść go w uchwycie naboju, zgodnie ze wskazówkami na Rys.1, str. 2.

Dźwignia nie została naciśnięta, a mimo to śmietana wypływa z dyszy i nie można jej zatrzymać:

- a. Dodatki, takie jak cukier puder, zagęszczacz, miazga, itp. nie rozpuściły się całkowicie powodując blokadę zaworu. Przekręć syfon o 180 stopni (z dyszą skierowaną do góry), postaw go na blacie kuchennym i poczekaj, aż zawartość spłynie na dno. Zakryj szczelnie dyszę ręcznikiem i ostrożnie naciśnij dźwignię w celu wypuszczenia gazu, trzymając ją w tej pozycji do momentu ustania syczącego dźwięku, a następnie odkręć głowicę, wyczyść zawór, przedcedź zawartość i ponownie napełnij syfon.

- b. Zawór spustowy został zniszczony. Wyślij urządzenie do sprzedawcy lub punktu serwisowego.

Podczas wkręcania naboju, gaz ucieka pomiędzy butelką a głowicą.

- a. Brak uszczelki głowicy. Nałóż uszczelkę na głowicę.
- b. Uszczelka głowicy jest zniszczona. Załóż nową uszczelkę.
- c. Głowica nie jest dokręcona wystarczająco szczelnie. Nakręć dokładnie głowicę na butelkę, zgodnie ze wskazówkami podanymi w dziale: Instrukcja obsługi.
- d. Górny brzeg butelki jest uszkodzony. Wyślij urządzenie do sprzedawcy lub punktu serwisowego.

Konsystencja przygotowanej śmietany jest płynna:

- a. Syfon nie został wstrząśnięty energicznie lub wystarczającą ilość razy. Wstrząśnij urządzeniem ponownie.
- b. W momencie naciśnięcia dźwigni, syfon nie został obrócony do góry nogami. Zawsze obracaj syfon o 180 stopni przed naciśnięciem dźwigni (dysza dekoracyjna skierowana pionowo do dołu!).

Śmietana jest zbyt gęsta i rozpryskuje się na boki przy opuszczaniu dyszy:

- a. Syfon został wstrząśnięty zbyt wiele razy.
- b. Nie należy wstrząsać zbyt intensywnie ani przed każdym dozowaniem.

**WAŻNE:** Nie próbuj dokonywać własnoręcznej modyfikacji syfonu. Jeżeli nie możesz rozwiązać problemu z pomocą instrukcji, prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.

#### 4. CZYSZCZENIE

Przed otwarciem syfonu należy wypuścić całkowicie ciśnienie naciskając dźwignię do momentu, kiedy z dyszy przestanie wydobywać się gaz lub śmietana.

W pojemniku może pozostać niewielka ilość śmietany (maksymalnie łyżeczka płynnej śmietany).

Aby wyczyścić syfon, należy wykonać czynności oznaczone numerami 1, 2 i 3:

1. Odkręć głowicę i wyjmij uszczelkę oraz dyszę dekoracyjną. Przytrzymaj koniec zaworu wewnątrz głowicy i jednocześnie odkręć drugą ręką końcówkę dyszy.
2. Dokładnie wyczyść każdy element z osobna za pomocą delikatnego środka chemicznego i szczoteczki.
3. Poczekaj, aż części wyschną, a następnie złóż je w całość.
4. Podczas czyszczenia, demontuj jedynie te części, które pokazane są na Rys. 5, str. 2.
5. Nie używaj żadnych ostrych przedmiotów do mycia butelki.
6. Butelkę i głowicę można myć w zmywarce.

#### 5. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Zachowaj instrukcję obsługi, aby uniknąć nieprawidłowej obsługi i użytkowania. Syfon przeznaczony jest jedynie do celów określonych w niniejszej instrukcji obsługi.
2. Napęczniony syfon oraz nabój z gazem zawierają gaz pod ciśnieniem i wymagają przestrzegania podwyższonych zasad bezpieczeństwa.
3. Odpowiednie zalecenia bezpieczeństwa dotyczące naboju znajdują się na opakowaniu.
4. Syfon oraz naboje należy trzymać w miejscach niedostępnych dla dzieci.
5. Ze względów bezpieczeństwa nie należy nachylać się nad syfonem i uchwyt naboju należy skierować „od siebie” w trakcie wkręcania naboju.

Prosimy o zwrócenie uwagi na to, aby głowica syfonu była dokładnie dokręcona, zanim syfon zostanie uruchomiony za pomocą naboju.

6. Głowicę można z łatwością przykręcić do butelki w pozycji pionowej. Uwaga na przekręcenie gwintu.
7. Wszystkie części można z łatwością złożyć w całość i dlatego też nie ma konieczności stosowania siły.
8. Nigdy nie należy używać syfonu, jeżeli jest on uszkodzony. W przypadku upuszczenia syfonu, przed ponownym użyciem, powinien on być sprawdzony przez sprzedawcę lub serwis.
9. Przed otwarciem syfonu należy nacisnąć dźwignię i trzymać ją w tej pozycji do momentu ustania syczącego dźwięku, który oznacza całkowite ulotnienie się gazu.
10. Należy chronić syfon przed wysokimi temperaturami (piecyk, promienie słoneczne, piec, kuchenka mikrofalowa, itp.).
11. Ingerencja w syfon i/lub jego elementy powoduje utratę gwarancji wydanej przez producenta/ dostawcę.

#### 6. GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych w wyniku uszkodzeń mechanicznych, niewłaściwego użytkowania urządzenia, jakichkolwiek zniszczeń powstałych podczas korzystania z uszkodzonych / zużytych części. W celu zapewnienia prawidłowego działania syfonu, należy stosować jedynie oryginalne części.

Gwarancja nie zostanie uznana w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia, zniszczenia oraz uszkodzenia będącego efektem nie zastosowania się i/lub nie zapoznania się z niniejszą instrukcją obsługi raz zaleceniami bezpieczeństwa w niej zawartymi.

Vielen Dank, dass Sie sich für einen hochwertigen, multifunktionalen Schlagsahne-Siphon entschieden haben. Mit diesem Gerät können Sie eine Vielzahl von leichten Desserts, Cremes, süßen und sauren Mousses sowie Saucen herstellen. Einige Arten von flüssigen Zutaten wie z. B. Säfte, Kaffee, Schokoladensirup, Vanillecreme, Joghurt usw. können in den Schlagsahne-Siphon gegeben werden, solange sie keine unlöslichen Stoffe enthalten! Bitte lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Anleitung sorgfältig durch!

## 1. GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Wenn Sie den Siphon zum ersten Mal verwenden oder wenn der Siphon eine Weile nicht benutzt wurde, spülen Sie die Flasche mit lauwarmem und dann mit kaltem Wasser, bevor Sie sie mit Sahne füllen.
2. Füllen Sie die Flasche mit gut gekühlter frischer Sahne oder anderen flüssigen Zutaten gemäß Rezeptur (Abb.1 Seite 2). Füllen Sie nie mehr Sahne in die Flasche, als auf der Flasche angegeben ist (maximal 0,5 oder 1 Liter je nach Siphonmodell). Wenn Sie die Creme süßen müssen, empfehlen wir die Verwendung von Zuckersirup. Im Falle von Zucker oder Verdickungsmittel, mischen und lösen Sie es zuerst vollständig in einer kleinen Menge Sahne auf, damit sich keine Klumpen bilden.
3. Achten Sie darauf, dass die Dichtung in der richtigen Position ist und fest am Kopf anliegt (Abb. 1, Seite 2). Dann schrauben Sie den Kopf wie folgt gleichmäßig und fest auf die Flasche: Drehen Sie den Kopf im Uhrzeigersinn, bis ein Widerstand auftritt, dann eine weitere Vierteldrehung. Vorsicht vor dem Verdrehen der Fäden! (Abb. 2, Seite 2)
4. Setzen Sie die Silberkartusche (8 gr. N2O) gemäß der Abbildung (Abb. 1, Seite 2) in den Kartuschenhalter ein.
5. Schrauben Sie den Kartuschenhalter auf das Einlassventil, bis das Gas mit einem zischenden Geräusch in die Flasche gedrückt wird (Abb. 3, Seite 2). Verwenden Sie 1 Kartusche pro Füllung (2 Kartuschen für eine 1-Liter-Siphonfüllung). Schütteln Sie den Siphon 4-5 mal kräftig, auf und ab. Wenn Sie gekühlte helle Sahne oder andere Mischungen verwenden, schütteln Sie bis zu zehn Mal. Schrauben Sie den Kartuschengriff ab (Abb. 4, Seite 2). Beim Herausdrehen ist ein leichtes Zischen zu hören. Entfernen und entsorgen Sie die verbrauchte Kartusche. Entsorgen Sie es gemäß den geltenden Vorschriften.
6. Zum Abgeben der Schlagsahne halten Sie den Siphon in aufrechter Position (Dekortülle nach unten) in einem Abstand von ca. 1 cm zur zu dekorierenden Fläche. Drücken Sie dann leicht auf den Hebel (Abb. 4, Seite 2). Wenn die Schlagsahne nicht steif genug ist, schütteln Sie die Flasche noch einmal. Schütteln Sie nicht vor jeder Dosierung erneut. Lagern Sie den gefüllten Sahnesiphon im Kühlschrank, niemals im Tiefkühlbereich, oder im Gefrierschrank. Bevor Sie den Siphon in den Kühlschrank stellen, nehmen Sie die Dosierspitze vom Kopf ab, spülen Sie sie mit lauwarmem Wasser und stecken Sie sie wieder auf den Ausgang des Kopfes. Bei Lagerung im Kühlschrank bleibt der Inhalt mehrere Tage lang frisch.

## 2. WICHTIGE HINWEISE

Beachten Sie die folgenden Dinge:

1. Um beste Ergebnisse zu erzielen, kühlen Sie den Siphon vor dem Befüllen gründlich in kaltem Wasser oder im Kühlschrank ab.
2. Es sollten nur lösliche Inhaltsstoffe verwendet werden. Zum Süßen werden am besten Zuckersirup oder flüssige Süßstoffe verwendet. Zucker oder Salzgranulat sollten vorher vollständig in kaltem Wasser oder Sahne aufgelöst werden. Verwenden Sie nur pulverförmige oder flüssige Zusatzstoffe. Unlösliche Stoffe wie Körner, Brei usw. blockieren die Bewegung des Ablassventils oder können eine Fehlfunktion des Ableiters verursachen. Wenn Sie verschiedene Mischungen verwenden, verwenden Sie ein dichtes Sieb, um Körner oder Fruchtfleisch zurückzuhalten.
3. Der Schlagsahne-Siphon ist perfekt für die Herstellung von kalten Mousses, (warmen) Saucen oder Marshmallows.
4. Durch zu starkes Schütteln wird die Sahne zu steif, sie verliert ihre fluffige Konsistenz, also tun Sie das nicht! Schütteln Sie den Siphon nicht jedes Mal vor der Dosierung. Gründlicheres und häufigeres Schütteln wird für leichte Sahne und eine Mischung aus Sahne und anderen Flüssigkeiten verwendet.
5. Halten Sie den Siphon bei der Verwendung in umgekehrter Position (Zierdüse nach unten). Andernfalls entweicht das Gas und ein Teil der Creme kann im Siphon zurückbleiben.
6. Das Servieren des Desserts unmittelbar nach der Entnahme aus dem Siphon ergibt bessere Ergebnisse.
7. Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
8. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile für den Schlagsahne-Siphon des gleichen Herstellers.
9. Senden Sie zur Reparatur immer das komplette Gerät (Kopf + Flasche) ein.

## 3. ERKENNUNG UND BEHEBUNG VON FEHLERN

Die Patrone wird beim Einlegen nicht gelöscht: Es wurde die falsche Patrone verwendet oder die Patrone wurde falsch eingesetzt. Verwenden Sie nur eine Einwegkartusche und setzen Sie sie in den Kartuschenhalter ein, wie in Abb.1, Seite 2 angegeben.

Der Hebel wurde nicht betätigt, dennoch fließt die Sahne aus der Düse und kann nicht gestoppt werden:

- a. **Zusatzstoffe wie Puderzucker, Verdickungsmittel, Fruchtfleisch usw. haben sich nicht vollständig aufgelöst, wodurch das Ventil blockiert wird.** Drehen Sie den Siphon um 180 Grad (mit der Düse nach oben), stellen Sie ihn auf die Küchenarbeitsplatte und warten Sie, bis der Inhalt nach unten abläuft. Decken Sie die Düse dicht mit einem Handtuch ab und drücken Sie vorsichtig den Hebel, um das Gas freizugeben. Halten Sie ihn in dieser Position, bis das zischende Geräusch aufhört, schrauben Sie dann den Kopf ab, reinigen Sie das Ventil, sieben Sie den Inhalt und füllen Sie den Siphon wieder auf.



- b. Das Ablassventil ist beschädigt. Schicken Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder Service-Center.

Beim Einschrauben der Kartusche entweicht Gas zwischen der Flasche und dem Kopf.

- a. Keine Kopfdichtung. Legen Sie die Dichtung auf den Kopf.
- b. Die Kopfdichtung ist beschädigt. Installieren Sie eine neue Dichtung.
- c. Der Kopf ist nicht fest genug angezogen. Schrauben Sie den Kopf vorsichtig auf die Flasche, gemäß den Anweisungen im Abschnitt: Bedienungsanleitung.
- d. Der obere Rand der Flasche ist beschädigt. Schicken Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder Service-Center. Die

Konsistenz der zubereiteten Creme ist flüssig:

- a. Der Siphon wurde nicht kräftig oder ausreichend geschüttelt. Schütteln Sie das Gerät erneut.
- b. Wenn der Hebel gedrückt wird, ist der Wasserabscheider nicht auf den Kopf gestellt worden. Drehen Sie den Wasserabscheider immer um 180 Grad, bevor Sie den Hebel betätigen (Dekordüse nach unten!).

Die Creme ist zu dick und spritzt beim Verlassen der Düse zur Seite:

- a. Der Siphon ist zu oft geschüttelt worden.
- b. Schütteln Sie nicht zu kräftig und nicht vor jeder Dosierung.

**WICHTIG:** Versuchen Sie nicht, den Wasserabscheider selbst zu modifizieren. Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der Anleitung lösen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Ihre Servicestelle.

#### 4. REINIGUNG

Lassen Sie vor dem Öffnen des Siphons den Druck durch Drücken des Hebels vollständig ab, bis kein Gas oder Rahm mehr aus der Düse austritt.

Eine kleine Menge Sahne (maximal ein Teelöffel flüssige Sahne) kann im Behälter verbleiben. Führen Sie zum Reinigen des Siphons die Schritte mit den Nummern 1, 2 und 3 aus:

1. Schrauben Sie den Kopf ab und entfernen Sie die Dichtung und die Ziertülle. Halten Sie das Ende des Ventils im Inneren des Kopfes und schrauben Sie gleichzeitig mit der anderen Hand das Düsenende ab.
2. Reinigen Sie jedes Teil einzeln gründlich mit einer milden Chemikalie und einer Bürste.
3. Lassen Sie die Teile trocknen und setzen Sie sie dann zusammen.
4. Demontieren Sie bei der Reinigung nur die in Abb. 5, Seite 2 gezeigten Teile.
5. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um die Flasche zu waschen.
6. Flasche und Kopf sind spülmaschinenfest.

#### 5. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

1. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf, um Fehlbedienungen und -anwendungen zu vermeiden. Der Siphon ist nur für die in dieser Betriebsanleitung genannten Zwecke bestimmt.
2. Der gefüllte Siphon und die Gaskartusche enthalten Gas unter Druck und erfordern erhöhte Sicherheitsvorkehrungen.
3. Entsprechende Sicherheitsempfehlungen für Kartuschen finden Sie auf der Verpackung.
4. Bewahren Sie Siphon und Kartuschen außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie sich nicht über den Siphon beugen und der Kartuschengriff sollte beim Einschrauben der Kartusche „von Ihnen weg“ zeigen.

Bitte achten Sie darauf, dass der Siphonkopf fest angezogen ist, bevor der Siphon mit der Kartusche aktiviert wird.

6. Der Kopf kann in aufrechter Position leicht auf die Flasche geschraubt werden. Vorsicht beim Verdrehen des Gewindes.
7. Alle Teile lassen sich leicht und ohne Kraftaufwand zusammenstecken.
8. Verwenden Sie den Wasserabscheider niemals, wenn er beschädigt ist. Wenn der Wasserabscheider heruntergefallen ist, sollte er vor der Wiederverwendung von Ihrem Händler oder Servicecenter überprüft werden.
9. Bevor Sie den Siphon öffnen, drücken Sie den Hebel herunter und halten Sie ihn in dieser Position, bis das zischende Geräusch aufhört, was anzeigt, dass das Gas vollständig entwichen ist.
10. Schützen Sie den Siphon vor hohen Temperaturen (Herd, Sonnenlicht, Backofen, Mikrowelle, etc.).
11. Eingriffe in den Wasserabscheider und/oder seine Komponenten führen zum Erlöschen der vom Hersteller/Lieferantengewährten Garantie.

#### 6. GARANTIE

Die Garantie deckt keine Ausfälle ab, die durch mechanische Beschädigung, unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder durch die Verwendung von beschädigten / abgenutzten Teilen verursacht wurden. Um eine einwandfreie Funktion des Siphons zu gewährleisten, sollten nur Originalteile verwendet werden.

Bei Missbrauch, Zerstörung oder Schäden, die durch Nichtbeachtung und/oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise in diesem Handbuch und der darin enthaltenen Sicherheitshinweise entstehen, erlischt der Garantieanspruch.

Thank you for choosing a high-quality, multifunctional whipping cream siphon. With this device you can create a wide range of light desserts, creams, sweet and sour mousses as well as sauces. Some types of liquid ingredients, such as juices, coffee, chocolate syrup, vanilla cream, yoghurt, etc., can be added to the whip cream siphon, as long as they do not contain insoluble substances! Before using for the first time, please read the instructions carefully!

## 1. INSTRUCTION MANUAL

1. If you are using the siphon for the first time or if the siphon has not been used for some time, rinse the bottle with lukewarm and then cold water before filling it with cream.
2. Fill the bottle with suitably chilled fresh cream or other liquid ingredients according to the recipe (Fig.1 page 2). Never fill the bottle with more cream than indicated on the bottle (maximum 0.5 or 1 litre depending on the siphon model). If you need to sweeten the cream, we recommend using sugar syrup. In the case of sugar or thickener, first mix and dissolve it completely in a small amount of cream to prevent lumps forming.
3. Make sure that the gasket is in the correct position and fits tightly onto the head (Fig. 1, page 2). Then screw the head onto the bottle evenly and firmly according to the following instructions: turn the head clockwise until resistance is encountered, then make an additional quarter turn. Beware of twisting the thread! (Fig. 2, page 2)
4. Insert the silver cartridge (8 gr. N2O) into the cartridge holder according to the instructions in the diagram (Fig. 1, page 2).
5. Screw the cartridge holder onto the inlet valve until the gas is forced into the cylinder, making a hissing sound (Fig. 3, page 2). Use 1 cartridge per refill (2 cartridges for a 1 litre siphon charge). Shake the siphon vigorously 4-5 times, up and down. If using chilled light cream or other mixtures, shake up to ten times. Unscrew the handle with the cartridge (Fig. 4, page 2). There will be a slight hissing sound as you unscrew. Remove and discard the used cartridge. Dispose of in accordance with applicable regulations.
6. To dispense the whipped cream, hold the siphon in an upright position (decorative nozzle facing downwards) at a distance of approx. 1 cm from the surface to be decorated. Then press the lever lightly (Fig. 4, page 2). If the whipped cream is not stiff enough, shake the bottle once more with its contents. Do not shake again before each dispensing. Store the filled whipped cream siphon in the refrigerator, never in a place intended for deep-frozen products, or in the freezer. Before placing the syphon in the refrigerator, remove the dispensing tip from the head, rinse it with lukewarm water and reattach it to the outlet of the head. When stored in the fridge, the contents will remain fresh for several days.

## 2. IMPORTANT INSTRUCTIONS

Remember the following:

1. For better results, cool the siphon in cold water or a refrigerator before filling.
2. Only soluble ingredients should be used. Sugar syrup or liquid sweeteners are best used for sweetening. Sugar or granulated salt should be completely dissolved in cold water or cream beforehand. Use only powdered or liquid additives. Insoluble substances such as grains, pulp, etc. block the movement of the drain valve or may cause the trap to malfunction. When using different mixtures, use a dense sieve to retain grains or pulp.
3. The whipped cream siphon is ideal for preparing cold mousses, (warm) sauces or marshmallows.
4. Shaking too hard will produce too stiff a cream, it will lose its fluffy consistency, so do not do this! Do not shake the siphon every time before dosing. More thorough and frequent shaking is used for light creams and mixtures of cream and other liquids.
5. When using the siphon, hold it in the reverse position (decorative nozzle facing downwards). Otherwise the gas will escape and some of the cream may remain inside the siphon.
6. Serving the dessert immediately after dispensing from the siphon gives better results.
7. For spare parts, please contact your dealer.
8. Use only original spare parts intended for the whipped cream siphon from the same manufacturer.
9. For repair, always send a complete unit (head + bottle).

## 3. DETECTION AND CORRECTION OF FAULTS

Cartridge not cleared when loaded: Wrong cartridge used or cartridge inserted incorrectly. Use only a disposable cartridge and place it in the cartridge holder as indicated in Fig.1, page 2.

The lever has not been pressed, yet the cream flows out of the nozzle and cannot be stopped:

- a. Additives such as icing sugar, thickener, pulp, etc. have not dissolved completely causing the valve to block. Turn the siphon 180 degrees (with the nozzle facing up), place it on the kitchen counter and wait for the contents to drain to the bottom. Cover the nozzle tightly with a towel and carefully press the lever to release the gas, holding it in this position until the hissing sound stops, then unscrew the head, clean the valve, strain the contents and refill the siphon.
- b. The drain valve has been damaged. Send the unit to your dealer or service centre.

Whenscrewing in the cartridge, gas escapes between the bottle and the head.

- a. Head gasket missing. Replace head gasket.
- b. The head gasket is damaged. Fit a new gasket.
- c. Head is not tightened tightly enough. Screw the head onto the bottle carefully, following the instructions given in

this section: Operating instructions.

- d. The top edge of the bottle is damaged. Send the unit to your dealer or service centre.

The consistency of the prepared cream is liquid:

- a. The siphon has not been shaken vigorously or sufficiently. Shake the unit again.
- b. When the lever is pressed, the water trap has not been turned upside down. Always turn the water trap 180 degrees before pressing the lever (decorative nozzle facing downwards!).

The cream is too thick and splashes to the side when leaving the nozzle:

- a. The siphon has been shaken too many times.
- b. Do not shake too vigorously or before each dosage.

**IMPORTANT:** Do not attempt to modify the water trap yourself. If you cannot solve the problem with the help of the instructions, please contact your dealer or service centre.

#### 4. CLEANING

Before opening the siphon, release the pressure completely by pressing the lever until gas or cream stops escaping from the nozzle.

A small amount of cream may remain in the container (maximum one teaspoon of liquid cream). To clean the siphon, follow steps numbered 1, 2 and 3:

1. Unscrew the head and remove the gasket and decorative nozzle. Hold the end of the valve inside the head and at the same time unscrew the nozzle end with your other hand.
2. Thoroughly clean each component individually with a mild chemical and brush.
3. Allow the parts to dry and then put them together.
4. When cleaning, dismantle only those parts shown in Fig. 5, page 2.
5. Do not use any sharp objects to wash the bottle.
6. Bottle and head are dishwasher safe.

#### 5. SAFETY RULES

1. Keep these instructions for use to avoid incorrect handling and use. The siphon is intended only for the purposes specified in these operating instructions.
2. A filled siphon and gas cartridge contain gas under pressure and require increased safety precautions.
3. The relevant safety recommendations for the cartridges can be found on the packaging.
4. Keep the siphon and cartridges out of the reach of children.
5. For safety reasons, do not lean over the siphon and the cartridge holder should be pointed „away from you“ when screwing in the cartridge.

Please ensure that the siphon head is carefully tightened before the siphon is activated with the cartridge.

6. The head can easily be screwed onto the bottle in an upright position. Caution on twisting the thread.
7. All parts can easily be put together and therefore no force is required.
8. Never use the water trap if it is damaged. If the water trap has been dropped, it should be inspected by your dealer or service provider before re-use.
9. Before opening the siphon, press the lever and keep it in this position until the hissing sound stops, which means that the gas has completely escaped.
10. Protect the siphon from high temperatures (cooker, sunlight, oven, microwave oven, etc.).
11. Interference with the water trap and/or its components will void the guarantee issued by the manufacturer/supplier.

#### 6. GUARANTEE

The warranty does not cover failures caused by mechanical damage, improper use of the device, any damage caused by the use of damaged / worn out parts. To ensure proper functioning of the siphon, only original parts should be used.

The warranty will not be honoured in the event of misuse, destruction or damage resulting from non-compliance with and/or failure to observe the operating instructions and safety instructions contained herein.











**Stalgast Sp. z o.o.**

**Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa**

**tel.: 22 517 15 75    fax: 22 517 15 77**

**www.stalgast.com    email: [stalcast@stalcast.com](mailto:stalcast@stalcast.com)**

**• DE •**

**Stalgast GmbH  
Konsul-Smidt-Str. 76 a  
28217 Bremen  
Tel.: +49 421 9898066-1  
[stalcast@stalcast.de](mailto:stalcast@stalcast.de)  
[www.stalgast.de](http://www.stalgast.de)**

**• EN •**

**Tel.: +48 22 509 30 77  
[export@stalcast.com](mailto:export@stalcast.com)  
[www.stalgast.eu](http://www.stalgast.eu)**

**• FR • ES •**

**Tel.: +48 22 509 30 55  
[export@stalcast.com](mailto:export@stalcast.com)  
[www.stalgast.eu](http://www.stalgast.eu)**