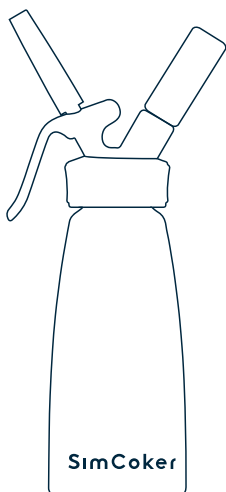


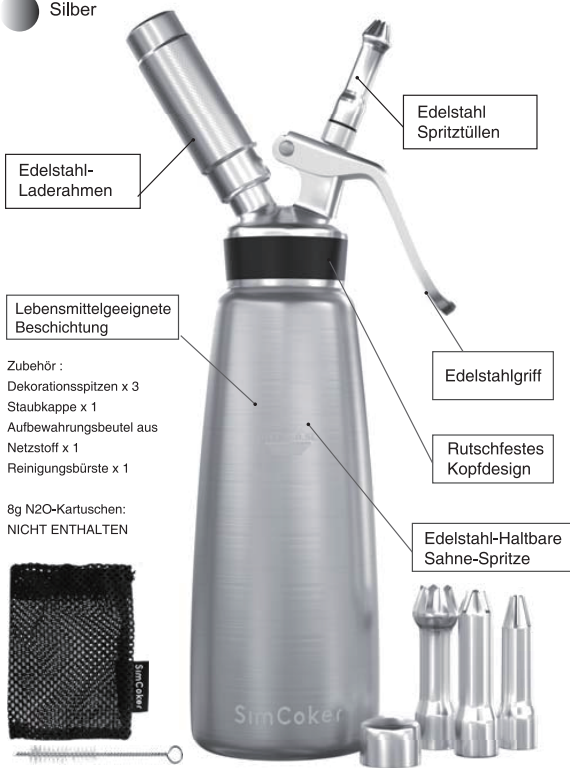
# SimCoker

## PROFESSIONELL SAHNESPENDER BEDIENUNGSANLEITUNG

Aluminium/Edelstahl



● Silber



Vielen Dank, dass Sie sich für den vielseitigen, professionellen und hochwertigen SimCoker Sahnespender entschieden haben. Mit diesem universellen Werkzeug können Sie eine Vielzahl von leichten Desserts, Cremes sowie süßen und sauren Mousses kreieren.



● Schwarz

Alu-Laderahmen

Edelstahl  
Spritzdüsen

Lebensmittelgeeignete  
Beschichtung

Edelstahlgriff

Zubehör :

Dekorationsspitzen x 3

Staubkappe x 1

Aufbewahrungsbeutel aus

Netzstoff x 1

Reinigungsbürste x 1

Rutschfestes  
Kopfdesign

8g N2O-Kartuschen:

NICHT ENTHALTEN

Aluminium-  
Dauerbox



*Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Sahnespenders die folgenden Anweisungen.*

## **Anweisungen zur Verwendung:**

1. Vor der ersten Benutzung oder nach längerer Lagerung spülen Sie die Flasche zuerst mit warmem, dann mit kaltem Wasser aus, bevor Sie sie mit Sahne füllen.
2. Füllen Sie den Sahnespender mit gut gekühlter frischer Sahne (Abb. 1) oder anderen Zutaten je nach Rezept. Füllen Sie den Sahnespender nicht über die zulässige Menge hinaus, die auf der Flasche angegeben ist (eine halbe Pint (0,3 Liter) für das 0,3-Liter-Modell und eine Pint (0,5 Liter) für das 0,5-Liter-Modell). Bei Rezepten mit festen Zutaten wie Zucker oder Kakao wird empfohlen, diese Zutaten in Flüssigkeit aufzulösen, bevor sie in den Spender gegeben werden. Dies hilft, Klumpenbildung zu verhindern und sorgt für eine gleichmäßige Konsistenz.
3. Schrauben Sie den Kopf gleichmäßig und fest auf die Flasche. Der Kopf ist richtig angebracht, wenn keine Gewindegänge sichtbar sind (Abb. 2). Achten Sie darauf, nicht zu verkanten.
4. Setzen Sie eine 8g N2O Sahnekapsel in den Kapselhalter ein (Abb. 1). Wir empfehlen die Verwendung von hochwertigen Sahnekapseln.
5. Schrauben Sie den Kapselhalter auf das Einlassventil (Abb. 3), bis der Inhalt der Kapsel mit einem zischenden Geräusch freigesetzt wird. Verwenden Sie eine Kapsel für jede Füllung. Schütteln Sie den Spender kräftig 10 Mal in vertikaler Richtung. Bei gut gekühlter leichter Sahne oder anderen Mischungen schütteln Sie bis zu 15 Mal, bevor Sie den Kapselhalter und die Kapsel abschrauben. Ein leichtes Zischen beim Abschrauben ist normal (Abb. 4). Entsorgen Sie leere Stahlkapseln, die als Schrott wiederverwertbar sind.
6. Um den Inhalt zu entnehmen, halten Sie den Spender senkrecht mit der Dekorierdüse nach unten und halten Sie ihn etwa 1 cm über die Oberfläche. Zum Dekorieren drücken Sie den Hebel sanft (Abb. 5). Wenn die Schlagsahne, das Mousse oder die Creme nicht fest genug ist, schütteln Sie den Spender erneut. Beim späteren Gebrauch wird Schütteln jedoch nicht empfohlen.
7. Bewahren Sie den Sahnespender immer im Kühlschrank auf und niemals im Tiefkühlfach oder Gefrierschrank.
8. Um den Sahnespender gefüllt zu lagern, entfernen Sie die Dekorierdüse vom Düsenadapter, spülen Sie sie gründlich aus und setzen Sie die Düse wieder auf. Nach Gebrauch stellen Sie den Sahnespender in den Kühlschrank, der Inhalt bleibt mehrere Tage frisch.
9. Reinigung und Lagerung des leeren Sahnespenders:
  - Vor dem Öffnen den restlichen Druck durch Drücken des Hebels ablassen.

## HelpfulHints:

1. Es wird empfohlen, den Sahnespender vor dem Befüllen gründlich zu kühlen, entweder durch Abspülen mit kaltem Wasser oder durch Aufbewahrung im Kühlschrank.
2. Lösliche Zutaten werden für die Verwendung im Sahnespender empfohlen. Unlösliche Substanzen wie Samen oder Fruchtfleisch können die ordnungsgemäße Funktion des Auslassventils behindern oder es verstopfen.
3. Puderzucker oder flüssige Süßstoffe werden zum Süßen empfohlen. Kristallzucker oder Salz sollten in Wasser oder Milch aufgelöst werden, bevor sie verwendet werden. Es sollten nur Pulver- oder Flüssiggewürze verwendet werden.
4. Die Anzahl der Schüttelvorgänge des Sahnespenders hängt von der Textur der Sahne und der gewünschten Konsistenz ab. Im Allgemeinen sind für normale flüssige Sahne 10-15 Mal Schütteln ausreichend, während dickere Sahne mehr Schütteln erfordern kann. Es wird empfohlen, mit angemessener Geschwindigkeit und Intensität zu schütteln, um sicherzustellen, dass die Sahne gleichmäßig gemischt wird und die gewünschte Konsistenz erreicht. Gleichzeitig sollte darauf geachtet werden, nicht übermäßig zu schütteln, da dies zu Überwippung oder übermäßiger Molkenbildung führen kann.
5. Halten Sie den Sahnespender beim Ausgeben immer kopfüber, wobei die Dekordüse nach unten zeigt, um zu vermeiden, dass Druck entweicht und Sahne im Spender verbleibt.
6. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, die ausgegebene Sahne sofort zu servieren.

## Safety Measurements:

1. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder scheuernden Materialien beim Reinigen der Flasche.
2. Stellen Sie den Sahnespender nicht in den Gefrierschrank oder das Gefrierfach.
3. Setzen Sie den Sahnespender keinen Hitzequellen wie Öfen, Sonnenlicht, Mikrowellen usw. aus.
4. Öffnen Sie den Sahnespender nur, wenn der Druck vollständig entwichen ist. Drücken Sie den Hebel, bis das Zischen aufhört.
5. Beim Reinigen nur die Teile entfernen, die gereinigt werden

müssen.

6. Alle Teile können leicht montiert werden, daher niemals Gewalt anwenden.
7. Halten Sie beim Laden einen sicheren Abstand zum Sahnespender ein, um Verletzungen durch Gasleckagen zu vermeiden.
8. Füllen Sie den Sahnespender nicht über die auf der Flasche angegebene zulässige Menge hinaus (ein halber Pint (0,3 Liter) für das 0,3-Liter-Modell und ein Pint (0,5 Liter) für das 0,5-Liter-Modell).
9. Wenn die Sahne nicht aus der Düse kommt oder die Düse verstopft ist, schütteln Sie nicht den Kopf. Bitte wenden Sie sich an den Verkäufer, um das Problem zu lösen.
10. Im Falle einer unsachgemäßen Befüllung des Spenders mit festen Zutaten, die eine Ventilverstopfung verursachen können, versuchen Sie nicht, den Kopf abzuschrauben.
11. Stellen Sie den Spender stattdessen auf eine Arbeitsplatte und lassen Sie den Inhalt am Boden absetzen. Dann bedecken Sie den Kopf mit einem dicken Tuch und drücken den Hebel mehrmals, bis das Gas vollständig entwichen ist. Wenn der Kopf immer noch nicht abgeschraubt werden kann, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.
12. Achtung: Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und kombinieren Sie niemals Teile mit anderen Produkten oder Produkten anderer Hersteller.
13. Versuchen Sie nicht, den Spender selbst zu modifizieren.
14. Wir empfehlen die Verwendung von garantierten Qualitäts-Sahnekapseln.  
  
Der Sahnespender sowie die Kapseln sind Druckbehälter, die erhöhte Aufmerksamkeit und Pflege erfordern.
15. Verwenden Sie den Sahnespender niemals, wenn er beschädigt ist. Lassen Sie einen Sahnespender, der auf den Boden gefallen ist, immer auf Sicherheit überprüfen.
16. Halten Sie den Sahnespender und die Kapseln außerhalb der Reichweite von Kindern.
17. Der Sahnespender darf nur zum Aufschlagen von Flüssigkeiten für die Zubereitung von Sahne, Cremes usw. verwendet werden.
18. Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für künftige Nachschlagezwecke auf.