



SIPHON MOUSSES MOUSSES WHIPPER

SIPHON FÜR MOUSSE
SPUIT VOOR MOUSSE
SIFÓN PARA ESPUMAS
SIFONE PER MOUSSE



Mode d'emploi / User Guide
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing
Modo de empleo / Manuale di utilizzo

F Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi un siphon Mastrad. Vous pouvez maintenant créer une multitude de crèmes chantilly légères et aérées, de mousses et de sauces **chaudes et froides**.

Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation et de la conserver.

Attention : le siphon peut blanchir lorsqu'il est utilisé dans un bain-marie. Cela n'altère en rien les performances du siphon ni le contenu de la préparation.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

- a) Lire toutes les instructions.
- b) Conserver cette notice d'emploi.
- c) Siphon à usage domestique.
- d) Les siphons et les capsules (cartouches) sont des récipients sous pression. Des blessures peuvent résulter d'une utilisation inadéquate; des mesures de précaution particulières s'appliquent :
 - Ne pas exposer le siphon Mastrad à la chaleur (four, soleil, micro-onde).
 - La température du bain-marie ne doit pas excéder 70°C.
 - Le récipient est sous pression, ne pas l'utiliser à une température supérieure à 70°C.
 - En cas d'utilisation à une température supérieure à 70°C (malgré la contre-indication de la notice) et sans déformation de la cuve du siphon : ne pas manipuler à mains nues (risque de brûlure). Si le siphon commence à se déformer, ne pas utiliser même après refroidissement.
 - Ne pas mettre le siphon Mastrad dans le congélateur.
 - En cas de congélation (malgré la contre-indication de la notice) : ne pas manipuler à mains nues (risque de brûlure au froid), attendre que le siphon se réchauffe à une température d'environ 5°C.
- e) Ne pas utiliser un siphon présentant des fissures ou des déformations de la cuve (j) (dessous, corps et col de la cuve)
- f) Gardez le siphon et les capsules hors de portée des enfants.
- g) Ne pas faire chuter ce produit, qu'il soit sous pression ou non.
- h) Ce siphon fonctionne sous pression, des blessures peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.
- i) Ne jamais ouvrir le siphon en forçant ; s'il ne s'ouvre pas, se reporter aux instructions contenues dans cette notice d'emploi.
- j) Ne jamais tenter d'ouvrir le siphon sous pression ; en cas d'obstruction du siphon, se reporter aux indications correspondantes contenues dans la notice d'emploi.
- k) Ne jamais percuter plus de capsules que préconisé dans le mode d'emploi.
- l) Ne jamais remplir le siphon au-delà du volume préconisé dans la notice d'emploi.
- m) Ne jamais utiliser d'ingrédients exclus dans la notice.
- n) Avant chaque utilisation, vérifier que le siphon n'est pas bouché.
- o) Ne pas démonter de pièces au-delà de ce qui est indiqué dans la notice.
- p) En cas de changement de pièces, se reporter à la notice.
- q) Ne jamais mettre sous pression en utilisant une source autre que celle indiquée dans la notice.

Instructions :

1. Avant chaque utilisation, rincer la cuve à l'eau chaude puis à l'eau froide. Vérifier que le piston soit propre, sinon le nettoyer selon la fig. A. Vérifier que le siphon n'est pas bouché. Pour des recettes froides, vous obtiendrez de meilleurs résultats en refroidissant la cuve du siphon au réfrigérateur avant utilisation.
2. Remplir la cuve de la préparation chaude ou froide (fig.1) (selon la recette). Il est préférable d'utiliser du sucre glace ou du sucre liquide. Le sucre en cristaux ou le sel, doivent être d'abord dissout dans l'eau ou le lait avant utilisation. Utiliser uniquement des épices en poudre ou des arômes liquides. N'utiliser que des ingrédients solubles. Les ingrédients non solubles, contenant pulpe ou graines, pourraient boucher le piston. **Toujours filtrer les préparations au chinois/tamis/passoire avant de les verser dans la cuve pour éviter de boucher le piston.**
3. Ne pas remplir la cuve du siphon au-delà de la capacité indiquée sur le fond de la bouteille : pour 0.3L 300 ml maximum, pour 0.5L 500ml au maximum ou pour 1L 1000ml maximum. Peser tous les ingrédients à l'aide d'une balance ou d'un verre doseur afin de respecter le niveau de remplissage maximal du siphon.
4. Placer le joint dans la tête du siphon Mastrad (fig.1), puis visser la tête au maximum, bien droite sur la cuve (fig.2). La tête ne doit jamais être de travers. En cas de résistance, vérifier que les pièces sont correctement assemblées, mais ne forcer en aucun cas.
5. Après avoir vérifié que la tête est correctement et fermement vissée sur la cuve du siphon, placer la capsule Mastrad (8g de N2O) dans le porte-capsule (fig.1). Pour réaliser des boissons infusées à froid (cold brew), utiliser seulement des capsules en acier contenant du gaz nitrogène N². Pour des raisons de sécurité et un gage de qualité, il est recommandé d'utiliser uniquement des capsules Mastrad.
6. Tête vers le bas, visser le porte-capsule contenant la capsule (fig.3) jusqu'à ce que le gaz pénètre dans la cuve. Une seule capsule est nécessaire.
7. Dévisser le porte-capsule. Secouer le siphon, à la verticale, de haut en bas et énergiquement — une dizaine de fois pour des crèmes bien froides ou légères. Il n'est pas anormal d'entendre alors un léger sifflement (fig.4). Une fois la capsule percutée, retirer impérativement le porte-capsule et la capsule avant utilisation du siphon. Si toutefois une fuite est constatée, vider le siphon et révéifier les différents joints si ils ne sont pas endommagés. Ne pas toucher la capsule juste percutée : risque de brûlure. A noter : les capsules sont en acier recyclables. Les jeter dans une poubelle récupérant les métaux. Pour une préparation froide, placer le siphon au réfrigérateur pendant 2 heures. Pour maintenir la préparation au chaud, mettez le siphon dans un bain-marie dont la température ne doit pas excéder 70°C.
8. Pour servir la préparation, tenir le siphon vertical, la tête vers le bas et actionner légèrement la gâchette (fig. 4). Pour des recettes froides, servir bien frais.
9. Les préparations froides se conservent plusieurs jours en gardant le siphon au réfrigérateur. Pour cela, dévisser et nettoyer la buse avec du produit vaisselle, puis la revisser sur la tête du siphon Mastrad. **Ne jamais mettre le**

siphon au congélateur. Les préparations chaudes ne se conservent pas.

10. Entretien et stockage du siphon Mastrad : **avant d'ouvrir le siphon, actionner la gâchette jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pression.** Procéder alors au nettoyage (après chaque utilisation) (fig B.) : dévisser la tête du corps du siphon, retirer le joint en silicone à l'intérieur de la tête, enlever l'écrou présent sur la poignée et le nettoyer. Il est important de laver chaque élément à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Pousser le piston vers l'intérieur de la tête pour l'enlever, nettoyer le piston, le joint en silicone et l'intérieur de la tête avec le petit goupillon fourni avec le siphon. Laisser sécher les pièces et les stocker non-assemblées. Replacer le piston en passant par l'intérieur de la tête, revisser l'écrou en appuyant sur la poignée puis repositionner le joint à l'intérieur de la tête. Mastrad déconseille l'utilisation du lave-vaisselle.

11. Nettoyer méticuleusement le piston **après chaque utilisation** (fig. A).

12. Ne pas utiliser d'objets pointus ou contendants pour nettoyer le siphon.

Mesures de sécurité :

- Pression maximale admissible (PS) : 22 BARS.
 - Ne jamais ouvrir le siphon encore sous pression. Il est impératif de complètement vider le gaz restant dans le siphon avant de l'ouvrir. Pour un siphon ne contenant plus de préparation, actionner la gâchette jusqu'à l'arrêt du bruit. Pour un siphon contenant encore une préparation, laisser le contenu se stabiliser dans la cuve pendant quelques minutes, puis entourer la tête avec un linge épais et presser la gâchette jusqu'à l'arrêt du bruit.
 - En cas de non fonctionnement (si la préparation ne mousse pas) :
 - Vérifier la présence et / ou la bonne mise en place du joint en silicone
 - Vérifier le bon état du joint en silicone
 - Vérifier que la tête du siphon soit bien fermée
 - Retourner le siphon au revendeur en cas d'obstruction du produit.
 - Ne pas inhaler le gaz des capsules.
 - Ne pas toucher la capsule juste percutée : risque de brûlure.
 - Pour des raisons de sécurité, ne pas se pencher sur le siphon en perçant la capsule.
 - Ne jamais utiliser un siphon endommagé, déformé ou tombé par terre.
 - Ne pas altérer ou modifier les éléments du siphon.
 - Attention : n'utiliser que des pièces détachées Mastrad.
- Ne jamais combiner des pièces de siphons d'autres marques avec des siphons Mastrad. Utiliser de préférence des capsules Mastrad.
- Description des opérations de maintenance à faire réaliser uniquement par le SAV : déblocage du siphon.

Garantie :

Le siphon défectueux (matériaux défectueux ou défaut de fabrication) sera réparé gratuitement dans un délai de deux ans à partir de la date d'achat sous réserve de présentation du ticket de caisse et du siphon complet. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un usage incorrect ni l'utilisation de pièces détachées d'autres marques ou le dommage causé par ces pièces. Afin de garantir un usage optimum de votre siphon Mastrad, n'utilisez que les pièces d'origine Mastrad.

En cas de mauvaise manipulation, la garantie ne s'applique pas.

Pour les réparations sous garantie, toujours renvoyer le siphon dans son intégralité : cuve, tête complète et preuve d'achat.

Pour les pièces détachées, adresser une demande directement à Mastrad SA ou au revendeur.

Lire les instructions attentivement avant emploi.

Composants du siphon :

- a. Porte-capsule (F48782 & F48882 & F49082)
- b. Cache plastique (F48783)
- c. Buse tulipe (F48780)
- d. Buse cannelée (F48880)
- e. Buse droite
- f. Valve pas de vis (F48781)
- g. Tête
- h. Joint (F48784)
- i. Piston (F48785 & F49085)
- j. Cuve



En cas de non-fonctionnement :

S'assurer que tous les joints du siphon sont bien en place : pour cela appuyer sur la gâchette pour s'assurer que le siphon n'est pas sous pression. Une fois la pression vidée, dévisser le siphon et vérifier que les joints de la tête du siphon (1) et du piston (2) ne sont pas endommagés et bien en place. Une fois cela vérifié, le siphon peut être réutilisé. Si un joint présente une fissure, contacter le SAV Mastrad.



GB Instructions for use

Thank you for choosing this Mastrad cream whipper. You now have all you need to make a plethora of light, fluffy whipped creams, mousses and hot and cold sauces. We recommend you read the instruction leaflet carefully and keep it for future reference.

NB: When the siphon is placed in a double boiler it bleaches. This does not alter the performance of the siphon in any way, nor the contents of the dish.

IMPORTANT PRECAUTIONS

- a) Read all instructions.
- b) Keep these operating instructions.
- c) Siphon for domestic use.
- d) The siphons and cartridges are pressurized containers. Improper use may result in injury; these special safety precautions should be applied:
 - Do not expose Mastrad siphons to any heat (oven, sun, microwave).
 - The bain-marie must not exceed 158°F/70°C.
 - The container is under pressure; protect from temperatures above 158°F/70°C.
 - If using at a temperature above 158°F/70°C (despite the contraindication set out in the instructions) and if the bottle of the siphon does not warp: do not handle with bare hands (danger of burns). If the siphon begins to warp, do not use even after it has cooled.
 - Do not place your Mastrad siphon in the freezer.
 - Should the siphon be frozen (despite the contraindication listed in the instructions): do not handle with bare hands (danger of frostbite). Wait until the siphon warms to a temperature of about 40°F/5°C.
- e) Never use a siphon that has any cracks or dents.
- f) - Keep the siphon and cartridges out of the reach of children.
- g) Do not drop this article regardless of whether it is under pressure or not.
- h) This siphon operates under pressure; improper use may result in injury.
- i) Never force the siphon when trying to open it. If it does not open, review the instructions in this leaflet.
- j) Never try to open the siphon when under pressure; should the siphon be blocked, refer to the corresponding paragraph in the operating instructions.
- k) Do not pierce more cartridges than recommended in the instructions.
- l) Never exceed the maximum filling volume of the siphon as indicated in the operating instructions.
- m) Never use any ingredients that do not appear in the instructions.
- n) Before using, always check that the siphon is not blocked.
- o) Do not dismantle parts beyond what is indicated in the instructions.
- p) Should a part need replacing, please refer to the instructions.
- q) Never pressurize using a source other than that indicated in the instructions.

Instructions:

1. Rinse the bottle first in hot water and then in cold water before each use. Verify that the piston is clean; if it is not, clean it according to fig. A. Verify that there is no blockage in the whipper.

For best results for a cold mousse: chill the whipper's tank in the fridge before use.

2. Fill the tank with the mixture (fig.1) (as stated in the recipe).

For best results use icing sugar or liquid sugar. Granulated sugar or salt must be dissolved in water or milk before use. Use ground spices or liquid flavourings only. Only use soluble ingredients. Insoluble ingredients, containing pulp or grains, could block the piston.

Always filter mixtures through a strainer or sieve before pouring into the tank to avoid blocking the whipper.

3. Do not exceed the maximum filling volume of the whipper bottle indicated on the bottom of the bottle: 300 ml for 0.3 L; 500 ml for 0.5 L; and 1,000 ml for 1 L.

Use a scale or measuring cup to weigh all ingredients in order to respect the whipper's maximum filling volume.

4. Place the seal in the Mastrad whipper's head (fig.1), then carefully screw the head on fully, being sure to screw it on straight (fig.2). The head must not be screwed on unevenly. If you are having difficulty, check that all parts are assembled correctly. Never force any parts.

5. The cream whipper head has to be firmly screwed on before the whipper can be taken into operation with the gas cartridge. Put the Mastrad gas cartridge (8g of N₂O) in the cartridge holder (fig.1). To create infused cold beverages (cold brew), use only the steel capsules containing N₂ nitrogen gas. For safety and quality reasons, we recommend using only Mastrad gas cartridges.

6. With the head pointing down, screw the charger holder with the cartridge (fig.3) onto the head until all of the gas has flowed into the bottle. A single cartridge is sufficient.

7. Unscrew the cartridge holder. Shake the siphon vigorously up and down in an upright position about 10 times to obtain very cold or airy cream. A slight hissing noise may be heard (Fig. 4).

Once the cartridge has been pierced, the cartridge holder and cartridge must be removed before using the siphon. Should you notice a leak, empty the siphon and check that none of the joints have been damaged.

Never touch a recently pierced cartridge: risk of burns.

Note: the cartridges are made of recyclable steel. Dispose of them in a bin for recovering metal.

For cold preparations, place the siphon in the refrigerator for 2 hours. To keep the mixture warm, place the siphon in a bain-marie – do not exceed 158°F/70°C.

8. To serve the mixture, hold the whipper vertically, the head facing downwards and gently press the lever (fig. 4). For cold recipes, serve very cold.

9. Cold mixture can be kept in the whipper for several days when kept in the fridge. To do so, unscrew and clean the nozzle with washing up liquid, rinse, then screw back onto the Mastrad whipper. Never place the whipper in the freezer.

Warm mousses cannot be kept. Hot mixtures can not be conserved

10. Cleaning and storage of your Mastrad cream whipper: Before opening the cream whipper, press the lever until there's no more pressure. Cleaning and storing Mastrad's Whipper: before opening the whipper, press the lever until there is no pressure left. Begin cleaning (after each use) (fig B.): unscrew the head from the bottle; remove the silicone washer from inside the head; remove the nut from the handle and clean it. It is important to wash each part in hot water with a standard cleaning agent. Push the piston inside the head to remove it; clean the piston,

silicone washer, and the head's interior with the small bottle-brush that comes with the whipper. Let all of the parts dry, and store them dismantled. Replace the piston by going through the head's interior; screw the nut back on by pushing down on the handle; then place the washer back inside the head. Mastrad does not recommend using a dishwasher to clean this product.

11. Clean the piston carefully after each use (fig. A).

12. Do not use sharp objects to clean the whipper.

Safety:

- Maximum allowable pressure PS: 22 bar.
- Never open a pressurized cream whipper. It is imperative to empty any gas remaining in the siphon completely before opening it. For a siphon no longer containing a preparation, pull the trigger until the noise stops. For a siphon still containing a preparation, allow the contents to stabilise in the interior for several minutes, then cover the top with a thick cloth and hold the trigger until there is no longer a noise.
- In case of malfunction (if the content being dispensed is not foamy):
 - Verify the presence and/or correct installation of the silicone washer
 - Verify the proper state of the silicone washer
 - Verify that the whipper head is properly closed
- Return the whipper to the retailer if there is a blockage.
- Do not inhale the cartridge gas.
- Do not use more cartridges than recommended in the instructions leaflet.
- Do not touch a cartridge that has just been used: danger of burns.
- For safety reasons, do not lean on the whipper, as this could pierce the cartridge.
- Never use a damaged, deformed siphon or a siphon that has been dropped on the floor.
- Do not use a whipper that has any cracks or dents.
- Do not alter or modify your whipper's parts.
- Warning: only use Mastrad components.

Never combine components from another brand or manufacturer with Mastrad Whipper components. We recommend that you use Mastrad cartridges.

- Keep the whipper and cartridges out of reach of children.
- Do not dismantle parts beyond what is indicated in the instructions leaflet.
- If you use replacement parts, refer to the instructions leaflet.
- Description maintenance operations should only be completed by your service center: removing a blockage in the whipper.

Warranty:

A defective cream whipper (faulty part or manufacturing fault) will be repaired free of charge within 2 years of the date of purchase on presentation of a receipt. This warranty does not cover damage caused by incorrect use nor the use of non-Mastrad spare parts or any damage caused by foresaid spare parts. To ensure the best use of your Mastrad cream whipper, only use original Mastrad parts.

The warranty is void if the cream whipper is used incorrectly.

For reparations during the warranty period, always send the entire cream whipper: tank, complete head and proof of purchase.

For spare parts, send your request directly to Mastrad SA or a retailer. Read the instructions carefully before use.

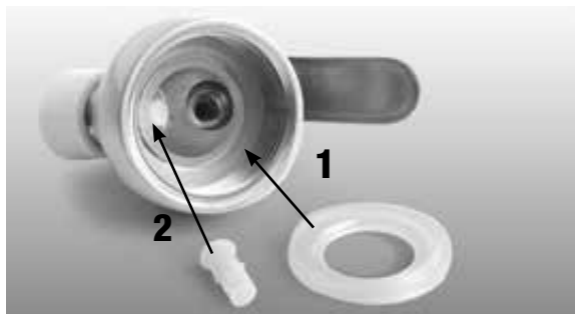
Cream whipper components:

- Cartridge holder (F48782&F48882&F49082)
- Plastic cover (F48783)
- Tulip nozzle (F48780)
- Star tip nozzle (F48880)
- Straight nozzle
- Screw thread valve (F48781)
- Head
- Seal (F48784)
- Piston (F48785 & F49085)
- Tank



If your whipper malfunctions:

Make sure that all of the whipper's gaskets are in the proper place: to do this, press the trigger button to release all of the pressure. Once the whipper has been emptied completely, unscrew the whipper and make sure that the gaskets of the head (1) and the pistons (2) are not damaged and are in the proper place. Once you have verified the above, you can use your whipper again. If a crack is visible on a gasket, contact Mastrad's customer service.



D Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Syphon von Mastrad entschieden haben. Sie können nun eine Vielzahl von leichten und luftigen Schlagsahnen, Mousse-Variationen und warmen und kalten Soßen kreieren. Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und aufzubewahren. Hinweis: im Bain-Marie bleicht der Siphon aus. Dies beeinträchtigt jedoch weder seine Leistungen, noch den Inhalt des Siphons.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- a) Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- b) Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- c) Nur für den Gebrauch im Haushalt.
- d) Die Cremebereiter und Kapseln (Kartuschen) stehen unter Druck. Der unsachgemäße Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Treffen Sie folgende Sicherheitsmaßnahmen:
 - Den mastrad Cremebereiter keiner Hitzequelle aussetzen (Ofen, Sonne, Mikrowelle).
 - Die Temperatur des Wasserbads darf 70 °C nicht übersteigen.
 - Der Behälter steht unter Druck. Nicht bei Temperaturen über 70 °C verwenden.
 - Bei einer Verwendung bei über 70 °C (trotz gegensätzlicher Anweisung) und wenn der Cremebereiter nicht verformt ist: Nicht mit bloßen Händen handhaben (Verbrennungsgefahr!). Wenn sich der Cremebereiter verformt, auch nach dem Auskühlen nicht mehr verwenden.
 - Den mastrad Cremebereiter nicht in den Tiefkühlschrank stellen.
 - Wird er trotz gegensätzlicher Anweisung in den Tiefkühlschrank gestellt: Nicht mit bloßen Händen handhaben (Kälteverbrennungsgefahr!). Warten bis der Cremebereiter mindestens 5 °C erreicht hat.
- e) Den Cremebereiter nicht verwenden, wenn er Risse oder Verformungen aufweist.
- f) Cremebereiter und Kapseln außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- g) Produkt nicht herunterfallen lassen. Auch wenn es nicht unter Druck steht.
- h) Dieser Cremebereiter steht unter Druck. Der unsachgemäße Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- i) Cremebereiter nie durch Gewalt öffnen. Wenn er sich nicht öffnen lässt, die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung befolgen.
- j) Den unter Druck stehenden Cremebereiter nie öffnen. Sollte er verstopft sein, die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung befolgen.
- k) Nicht mehr Kapseln öffnen als in der Bedienungsanleitung angegeben.
- l) Cremebereiter nie über das in der Bedienungsanleitung angegebene Niveau füllen.
- m) Keine Zutaten verwenden, die in der Bedienungsanleitung verboten sind.
- n) Vor jeder Verwendung sicherstellen, dass der Cremebereiter nicht verstopft ist.
- o) Keine weiteren Teile entfernen, als die die in der Betriebsanleitung angegeben sind.
- p) Beim Austausch von Teilen die Betriebsanleitung zu Rate ziehen.
- q) Nie mit einer anderen Quelle als in der Betriebsanleitung angegeben unter Druck stellen.

Bedienungshinweise:

1. Vor jedem Gebrauch den Behälter zuerst mit warmem, dann mit kaltem Wasser ausspülen. Überprüfen Sie, ob der Kolben sauber ist, andernfalls nach Abb. A reinigen. Stellen Sie sicher, dass das Entnahmesystem nicht blockiert ist. Die besten Ergebnisse erzielen Sie (für kalte Rezepte), wenn Sie die Flasche vor Gebrauch im Kühlschrank vorkühlen.
2. Die Flasche mit der Zubereitung füllen (Abb. 1) (je nach Rezept). Es wird empfohlen, Puderzucker oder Flüssigzucker zu verwenden. Kristallzucker oder Salz müssen vor Gebrauch in Wasser oder Milch aufgelöst werden. Gewürze nur als Pulver oder Flüssigaromen verwenden. Nur lösliche Zutaten verwenden. Nicht lösliche Zutaten, die Fruchtfleisch oder Kerne enthalten, können den Kolben verstopfen. Zutaten immer im Spritzsieb/Wurfsieb/Durchschlag filtern, bevor sie in die Flasche eingefüllt werden, um zu vermeiden, dass das Siphon verstopft.
3. Füllen Sie den Behälter nicht über das unten auf der Flasche angegebene Fassungsvermögen auf: 0,3 l: max. 300 ml; 0,5 l: max. 500 ml; 1 l: max. 1000 ml. Wiegen Sie alle Zutaten mit einer Waage oder einem Messbecher, um die maximale Füllmenge des Behälters einzuhalten.
4. Den Dichtring in den Kopf des Mastrad-Siphons einlegen (Abb. 1), dann den Kopf gerade aufsetzen und fest zuschrauben (Abb. 2). Den Kopf niemals schräg verschrauben. Bei Widerstand prüfen, ob die Bauteile korrekt montiert wurden. In keinem Fall Gewalt anwenden.
5. Prüfen Sie, dass der Kopf korrekt und fest auf dem Siphon-Tank befestigt ist. Setzen Sie die Patrone (8g N2O) in den Patronenhalter ein (Bild 1). Für Cold-Brew-Getränke nur Stahlkapseln mit Distickstoffmonoxid N² verwenden. Aus Sicherheitsgründen und zur Qualitätssicherung wird empfohlen ausschließlich Mastrad-Kartuschen zu verwenden.
6. Kapsel in Kapselhalter einlegen, Kapselhalter anschrauben, Gerät kopfüber halten und den Kapselhalter (Abb. 3) vollständig einschrauben, bis das Gas in den Behälter eindringt. Eine Kapsel ist erforderlich.
7. Den Patronenhalter aufschrauben. Den Cremebereiter kräftig von oben nach unten ca. 10 Mal schütteln, um kühle und leichte Cremen zuzubereiten. Dabei kann ein leichtes Zischen hörbar sein (Abb. 4). Nach Öffnen der Kapsel und vor Verwendung des Cremebereiters den Kapselhalter und die Kapsel entfernen. Bei Lecks den Cremebereiter leeren und alle Dichtungen auf Schäden überprüfen. Soeben geöffnete Kapsel nicht berühren: Verbrennungsgefahr. Hinweis: Die Kapseln sind aus recyclingfähigem Stahl hergestellt. Entsorgen Sie sie in einem Sammelbehälter für Altmittel.
8. Für kalte Zubereitungen den Cremebereiter zwei Stunden lang in den Kühlschrank stellen. Für die Zubereitung von Warmspeisen, legen Sie den Cremebereiter in ein Wasserbad, dessen Temperatur 70°C nicht übersteigen darf.
9. Um die Zubereitung zu servieren, den Siphon senkrecht mit dem Kopf nach unten halten und den Sprühauslöser vorsichtig Richtung Flasche drücken. Bei kalten Rezepten, gut gekühlt servieren.
10. Die Zubereitung im Siphon kann mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dazu die Spritzdüse lösen und mit Spülmittel reinigen, dann wieder auf den Kopf des Mastrad-Siphons schrauben. Den Siphon niemals im Gefrierfach lagern. Die warmen Zubereitungen lassen sich nicht konservieren.
11. Pflege und Lagerung des Sahnesiphons von Mastrad: Betätigen Sie vor Öffnen des Geräts den Hebel, bis der Druck entwichen ist. Nun das Gerät reinigen (nach jedem Gebrauch) (Abb. B): Gerätekopf abschrauben, Silikondichtung aus dem Kopf nehmen, Tüllenaufnahme vom Hebel abschrauben und reinigen. Es ist wichtig,

Jedes Bauteil mit Geschirrspülmittel in warmem Wasser zu waschen. Den Kolben zum Herausnehmen zuerst in den Kopf hineindrücken, Kolben, Silikondichtung und Kopffinnenbereich mit enthaltener Reinigungsbürste säubern. Bauteile trocknen lassen und unmontiert lagern. Kolben wieder von innen in den Kopf stecken, auf den Hebel drücken, um die Tüllenaufnahme anzuschrauben und die Dichtung erneut im Kopf platzieren. Mastrad rät von der Benutzung des Geschirrspülers ab. Die Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

11. Den Kolben nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen (Abb. A).

12. Bei der Reinigung des Siphons keine spitzen oder stumpfen Gegenstände verwenden.

Sicherheitsmaßnahmen:

- Maximal zulässiger Druck (PS): 22 bar.
- Niemals den Siphon öffnen, wenn dieser noch unter Druck steht. Bevor Sie den Siphon öffnen, sollten Sie unbedingt das Gas darin vollständig entweichen lassen. Enthält der Siphon keine Zubereitung mehr, betätigen Sie den Hebel, bis Sie kein Geräusch mehr hören. Enthält der Siphon noch eine Zubereitung, lassen Sie diese im Gefäß einige Minuten lang fest werden. Legen Sie dann ein dicht gewebtes Tuch um den Siphonkopf und drücken Sie den Hebel, bis Sie kein Geräusch mehr hören.
- Bei Nichtfunktionieren des Produkts (Masse schäumt nicht):
 - Sicherstellen, dass Silikondichtung (korrekt) eingebaut ist
 - Ordnungsgemäßen Zustand der Silikondichtung sicherstellen
 - Sicherstellen, dass Gerätekopf fest verschlossen ist
- Gas der Kapseln nicht einatmen.
- Niemals mehr Kapseln öffnen, als in der Gebrauchsanweisung angegeben.
- Soeben geöffnete Kapsel nicht berühren: Gefahr von Hautverbrennungen.
- Sich beim Öffnen der Kapsel aus Gründen der Sicherheit nicht über den Sahnesiphon beugen.
- Keine beschädigten, verformten oder heruntergefallenen Cremebereiter verwenden.
- Keinen rissigen oder deformierten Siphon benutzen.
- Bauteile des Siphons nicht ändern oder modifizieren.
- Achtung: ausschließlich Original-Ersatzteile von Mastrad verwenden. Niemals mit einem Siphon von Mastrad Teile anderer Marken kombinieren. Vorzugsweise Kapseln von Mastrad verwenden.
- Siphon und Kapseln von Kindern fernhalten.
- Bauteile nicht weiter demontieren, als in der Anleitung angegeben.
- Für Austausch von Teilen Anleitung befolgen.
- Beschreibung der ausschließlich durch den Kundendienst vorzunehmenden Wartungsmaßnahmen: Reinigung blockierter Siphons.

Garantie:

Innerhalb von zwei Jahren ab Kaufdatum und unter Vorlage des Zahlungsnachweises wird ein defekter Siphon (fehlerhaftes Material oder Produktionsfehler) unentgeltlich repariert. Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, oder die in Zusammenhang mit Ersatzteilen anderer Marken stehen, sind von der Garantie ausgeschlossen. Um eine optimale Nutzung Ihres Mastrad-Siphons zu gewährleisten, verwenden Sie ausschließlich Original Ersatzteile von Mastrad.

Bei falscher Bedienung erlischt die Garantie.

Für Garantieleistungen muss der komplette Siphon zurück geschickt werden: Flasche, Kopf mit allen dazu gehörenden Teilen, und Zahlungsbeleg.

Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte direkt an Mastrad SA oder an Ihren Vertragshändler.

Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.

Sicherheitsmaßnahmen:

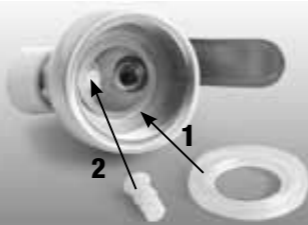
Spender und Kapseln sind Druckbehälter und eine unsachgemäße Bauteile eines Siphons:

- a. Kartuschenhalter (F48782&F48882&F49082)
- b. Kunststoffabdeckung (F48783)
- c. Aufsatz Tulpe (F48780)
- d. Sterntülle (F48880)
- e. Gerader Aufsatz
- f. Gewindeventil (F48781)
- g. Kopf
- h. Dichtring (F48784)
- i. Kolben (F48785 & F49085)
- j. Flasche



Im Falle des Funktionsversagens:

Vergewissern Sie sich, dass alle Dichtungen de Siphon richtig sitzen: Drücken Sie dazu auf den Abzug, um sicher zu stellen, dass der Siphon nicht mehr unter Druck steht. Sobald der Druck entwichen ist, können Sie den Siphon auseinanderschrauben und überprüfen, dass die Dichtungen am Kopf des Siphons und des Kolbens nicht beschädigt sind und sich an der richtigen Stelle befinden. Nach der Überprüfung kann der Siphon erneut verwendet werden. Sollte eine Dichtung einen Riss aufweisen, wenden Sie sich an den Kundendienst von Mastrad.



NL Gebruiksaanwijzing

Bedankt om te kiezen voor een slagroomspruit van Mastrad. Nu kunt u tal van lichte en luchtige soorten slagroom, mousses en **koude en warme** sauzen maken.

We raden u aan om deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en te bewaren voor later gebruik.

Let op: als de spuitfles au-bain-marie geplaatst wordt, wordt deze wit.

Dit heeft geen enkele invloed op de werking van de spuitfles, noch op de inhoud van de bereiding.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

a) Lees de instructies zorgvuldig door.

b) Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

c) Slagroomspruit voor thuisgebruik.

d) De slagroomspruit en patronen staan onder druk. Onjuist gebruik kan leiden tot verwondingen; de volgende veiligheidsmaatregelen zijn van toepassing:

- Stel de Mastrad-slagroomspruit niet bloot aan warmtebronnen (oven, zon, magnetron).

- Bij gebruik van een bain-marie mag het water daarvan niet warmer dan 70°C zijn.

- De slagroomspruit staat onder druk, niet blootstellen aan temperaturen boven de 70°C.

- Bij gebruik bij temperaturen hoger dan 70°C (ondanks dat dit wordt afgeraden) en in het geval de fles niet vervormd is: niet aanraken zonder ovenwanten (risico op brandwonden). Als de slagroomspruit vervormt mag u deze niet meer gebruiken, ook niet wanneer deze is afgekoeld.

- De Mastrad-slagroomspruit niet in de vriezer plaatsen.

- Wanneer de spuit toch in de vriezer wordt geplaatst (ondanks dat dit wordt afgeraden): niet aanraken met de blote hand (risico op vrieswonden); wacht tot de slagroomspruit is opgewarmd tot minstens 5°C.

e) Slagroomspruit niet gebruiken wanneer deze is gescheurd of vervormd.

f) Bewaar de spuit en de patronen buiten het bereik van kinderen.

g) De spuit, al dan niet onder druk, niet laten vallen.

h) Deze slagroomspruit staat onder druk, verkeerd gebruik kan leiden tot letsel.

i) Open de slagroomspruit nooit door te forceren; raadpleeg de instructies in deze handleiding als de spuit niet open gaat.

j) Probeer de slagroomspruit nooit te openen indien deze onder druk staat.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing indien de spuit niet open gaat.

k) Gebruik nooit meer patronen dan aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

l) Vul de slagroomspruit nooit met meer vloeistof dan staat aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

m) Gebruik geen ingrediënten die overeenkomstig de gebruiksaanwijzing niet mogen worden gebruikt.

n) Controleer voor elk gebruik of de slagroomspruit niet verstopt is.

o) Demonteer de slagroomspruit niet verder dan staat aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

p) Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het vervangen van onderdelen.

q) Zet de slagroomspruit nooit op een andere manier onder druk dan zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

Gebruiksaanwijzing:

1. Het reservoir voor ieder gebruik eerst spoelen met heet water, daarna met koud water. Controleer of de spuituit schoon is, anders reinigen zoals getoond in fig. A. Controleer of de spuituit niet verstopt is.

Voor optimale resultaten laat u het reservoir van de slagroomspruit voor ieder gebruik afkoelen in de koelkast.

2. Vul het reservoir met de bereiding (fig.1) (volgens het recept).

Het is aangeraden om glaceersuiker of vloeibare suiker te gebruiken.

Kristalsuiker of zout moeten eerst voor het gebruik in water of melk worden opgelost. Gebruik enkel kruiden in poedervorm of vloeibare smaakstoffen.

Gebruik uitsluitend oplosbare ingrediënten. Niet-oplosbare ingrediënten, of ingrediënten met pulp of zaadjes kunnen het drukventiel verstoppelen.

Filter bereidingen altijd eerst in een puntzeef/keukenzeef alvorens ze in het reservoir te gieten. Anders kan het drukventiel verstopt raken.

3. Het reservoir van de slagroomspruit niet vullen boven de op de bodem van de fles aangegeven capaciteit: voor 0,3 l maximum 300 ml, voor 0,5 l maximum 500 ml en voor 1 l maximum 1000 ml.

Weeg alle ingrediënten af met een keukenweegschaal of een maatbeker om het maximale vulpeil van de slagroomspruit niet te overschrijden.

4. Plaats de afdichting in de kop van de Mastrad-slagroomspruit (fig.1), schroef de kop helemaal vast en zorg ervoor dat de kop mooi recht op het reservoir staat (fig.2). De kop mag nooit scheef staan. Als de kop niet goed kan dichtgedraaid worden, controleer dan of de onderdelen correct zijn geplaatst, maar ga in geen geval wringen.

5. Controleer of de kop correct en stevig op de houder van de spuit is bevestigd en plaats vervolgens het Mastrad-patroon (8 g N2O) in de patroonhouder (fig.1). Gebruik voor de bereiding van koude dranken (cold brews) uitsluitend speciale metalen capsules met stikstofgas (N²). Om veiligheidsredenen en om de kwaliteit te waarborgen, wordt het aangeraden om enkel patronen van Mastrad te gebruiken.

6. Schroef met de kop naar beneden de patroonhouder met het patroon vast (fig. 3), tot wanneer het gas in het reservoir wordt geperst. One patroon nodig is.

7. Schroef de patroonhouder los. Schud de slagroomspruit in verticale richting krachtig heen en weer; ongeveer tien keer voor zeer koude of luchtige room. Het kan zijn dat u een zacht fluitend geluid hoort (fig. 4).

Wanneer het gas in de spuit is geperst, dient u voor gebruik van de slagroomspruit het patroon en de patroonhouder te verwijderen. Wanneer u een lek constateert, maak de spuit dan leeg en controleer of de verschillende afdichtingen beschadigd zijn.

Raak het net gebruikte patroon niet aan: risico op brandwonden.

Let op: de patronen zijn gemaakt van recyclebaar staal. Gooi ze weg bij het metaalafval.

Plaats voor koude bereidingen de slagroomspruit gedurende 2 uur in de koelkast. Om de bereiding warm te houden, verwarmt u de spuit au bain-marie met een watertemperatuur van maximaal 70°C.

8. Om de bereiding te serveren, houdt u de spuit verticaal met de kop naar beneden en drukt u licht op het hendeltje (fig. 4). Goed fris opdienen voor koude gerechten.

9. De bereiding in de slagroomspruit is verschillende dagen houdbaar in de

koelkast. Schroef het spuituitje van de spuit en maak schoon met vaatwasmiddel. Schroef vervolgens terug op de kop van de Mastrad-slagroomsput. Plaats de spuit nooit in de diepvriezer. Warme bereidingen kunt u niet bewaren.

10. Onderhouden en opbergen van de Mastrad-slagroomsput: duw enkele keren op het hendeltje tot er geen druk meer op de fles zit alvorens de slagroomsput te openen. Maak de fles vervolgens schroon (na ieder gebruik) (fig. B): schroef de kop van de slagroomsput los, verwijder de siliconen ring die binnenin de kop zit, verwijder de moer van het handvat en maak schoon. Het is belangrijk om ieder onderdeel goed te reinigen met warm water en afwasmiddel. Druk de zuiger naar de binnenkant van de kop om hem te verwijderen, reinig de zuiger, de siliconen ring en de binnenkant van de kop met het kleine, meegeleverde flessenborsteltje. Laat de onderdelen drogen en berg ze los van elkaar op. Plaats de zuiger terug op zijn plaats langs de binnenkant van de kop, schroef de moer vast terwijl u op het handvat drukt en plaats vervolgens de ring opnieuw in de kop. Mastrad raadt af om de onderdelen in de vaatwasmachine te reinigen.

11. Reinig het drukventiel grondig na ieder gebruik (fig. A).

12. Gebruik geen puntige voorwerpen of pinnen om de spuit te reinigen.

Veiligheidsmaatregelen:

- Maximaal toegelaten druk (PS): 22 bar.
- Open nooit de spuit als die nog onder druk staat. Het gas dat in het patroon achterblijft, moet steeds volledig uitgedreven worden alvorens de fles te openen. Voor een spuitfles waarin geen bereiding meer zit, beweegt u het hendeltje heen en weer tot wanneer het geluid stopt. Voor een spuitfles waarin nog een bereiding zit, laat u de inhoud eerst gedurende enkele minuten bezinken. Daarna houdt u een dikke vaatdoek rond de kop en drukt u op het hendeltje tot wanneer het geluid stopt.
- Wanneer de slagroomsput niet werkt (als de bereiding niet schuimt):
 - Controleer of de siliconen ring (juist) is geplaatst.
 - Controleer of de siliconen ring in goede staat is.
 - Controleer of de slagroomsput stevig gesloten is.
- Breng de slagroomsput terug naar de winkel als ze toch niet werkt.
- Het gas uit de patronen niet inademen.
- Nooit meer capsules doorboren dan wordt aangeraden in de gebruiksaanwijzing.
- Een net doorboord patroon niet aanraken: risico op brandwonden.
- Omwille van de veiligheid u niet over de slagroomsput buigen wanneer u het patroon doorboort.
- Nooit een beschadigd patroon of een patroon dat op de grond is gevallen gebruiken.
- De spuit niet gebruiken wanneer deze beschadigd, vervormd of op de grond gevallen is.
- De onderdelen van de slagroomsput niet aanpassen of veranderen.
- Opgelet: gebruik uitsluitend vervangingsonderdelen van Mastrad. Nooit onderdelen van andere merken gebruiken voor de slagroomsputten van Mastrad. Gebruik bij voorkeur patronen van Mastrad.
- De slagroomsput en patronen buiten het bereik van kinderen bewaren.
- De slagroomsput nooit verder uit elkaar halen dan is aangegeven in de handleiding.
- Raadpleeg de handleiding voor het vervangen van onderdelen.
- Beschrijving van de onderhoudsmaatregelen die uitsluitend door de Klantendienst mogen worden gedaan: deblokking van de slagroomsput.

Garantie:

Kapotte slagroomsputten (kapotte materialen of fabrieksfouten) worden gratis hersteld binnen een termijn van twee jaar na aankoopdatum, onder voorbehoud van vertoon van het kasticket. Deze garantie dekt geen schade door onjuist gebruik of gebruik van onderdelen van andere merken of schade veroorzaakt door die onderdelen. Voor een optimale werking van uw Mastrad-slagroomsput gebruikt u enkel onderdelen van Mastrad zelf.

Bij verkeerd gebruik vervalt de garantie.

Bij reparaties die onder de garantie vallen, moet u altijd de hele slagroomsput terugsturen: reservoir, volledige kop en aankoopbewijs.

Neem voor losse onderdelen rechtstreeks contact op met Mastrad SA of een detailhandelaar.

Lees de instructies aandachtig voor ieder gebruik.

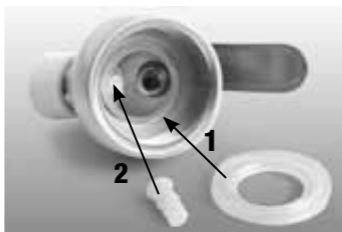
Onderdelen van de slagroomsput:

- Patroonhouder (F48782&F48882&F49082)
- Plastic dopje (F48783)
- Tulpvormig tuitje (F48780)
- Gekarteld spuitmondje (F48880)
- Recht tuitje
- Klepventiel met schroefdraad (F48781)
- Kop
- Afdichting (F48784)
- Drukventiel (F48785 & F49085)
- Reservoir



Als de spuit niet werkt:

Controleer of alle pakkingen van de spuit op hun plaats zitten: druk eerst op de hendel om er zeker van te zijn dat de spuit niet onder druk staat. Schroef, zodra er geen druk meer op de spuit staat, de spuit open en controleer of de pakkingen in de kop van de spuit en de zuiger niet beschadigd zijn en of ze goed op hun plaats zitten. Wanneer dat allemaal is gecontroleerd, kan de spuit opnieuw worden gebruikt. Neem contact op met de klantendienst van Mastrad als er een pakking beschadigd is.



ES Modo de empleo

Gracias por haber elegido un sifón Mastrad. Ahora puede crear una multitud de natas ligeras y aireadas, mousses y salsas **calientes y frías**. Le recomendamos leer atentamente el prospecto de utilización y conservarlo.

Atención : cuando el sifón está colocado al baño-María se blanquea.

Eso no altera en nada los resultados del sifón, ni el contenido de la preparación.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- a) Lea todas las instrucciones.
- b) Conserve estas instrucciones.
- c) Sifón de uso doméstico.
- d) Los sifones y las cápsulas (cartuchos) son recipientes a presión. Esto significa que pueden provocar quemaduras si se utilizan de forma incorrecta. Por ello, debe tomar estas precauciones:
 - No exponga el sifón Mastrad a ninguna fuente de calor (horno, sol, microondas...).
 - La temperatura del baño maría no debe superar los 70 °C.
 - El recipiente está a presión, no lo utilice a una temperatura superior a 70 °C.
 - En caso de utilizar a una temperatura superior a 70 °C (pese a que las instrucciones indican lo contrario) y si no se ha deformado la cuba del sifón: no lo manipule con las manos desnudas (riesgo de quemadura). Si el sifón se deforma, no lo utilice ni siquiera una vez que se haya enfriado.
 - No meta el sifón Mastrad en el congelador.
 - En caso de congelación (pese a que las instrucciones indican lo contrario): no manipule el sifón con las manos desnudas (riesgo de quemadura por frío), espere a que el sifón alcance una temperatura cercana a los 5 °C.
- e) No use el sifón si presenta grietas o deformaciones.
- f) Mantenga el sifón y las cápsulas fuera del alcance de los niños.
- g) No dé golpes al producto, independientemente de si está a presión o no.
- h) Este sifón funciona a presión, por lo que pueden provocarse quemaduras si se usa de forma incorrecta.
- i) No fuerce nunca el sifón para abrirlo. Si no se abre, consulte las indicaciones de estas instrucciones.
- j) No intente abrir nunca el sifón cuando esté a presión. En caso de que se obstruya, consulte las indicaciones de estas instrucciones.
- k) Siga exactamente las indicaciones de estas instrucciones para percutir las cápsulas.
- l) No llene el sifón más allá del volumen indicado en las instrucciones.
- m) No utilice ingredientes que no aparezcan en las instrucciones.
- n) Compruebe que el sifón no está obstruido antes de cada uso.
- o) No desmonte las piezas más allá de lo indicado en estas instrucciones.
- p) En caso de tener que cambiar alguna pieza, consulte las instrucciones.
- q) No utilice otra fuente distinta a la que aparece en las instrucciones para ponerlo a presión.

Instrucciones:

1. Antes de cada utilización, aclarar la cuba con agua caliente y, seguidamente con agua fría. Comprobar que el pistón esté limpio, si no fuera el caso limpiarlo según la fig. A. Comprobar que el sifón no esté obstruido.

Para mejores resultados, enfriar la cuba del sifón en el refrigerador antes de la utilización.

2. Llenar la cuba de la preparación (fig.1) (según la receta).

Es preferible utilizar azúcar glacé o azúcar líquido. El azúcar en cristales o la sal, deben disolverse primero en el agua o la leche antes de la utilización. Utilizar solamente especias en polvo o aromas líquidos. Emplear solamente ingredientes solubles. Los ingredientes no solubles, que contengan pulpa o semillas, podrían obstruir el pistón.

Filtrar siempre las preparaciones en el chino/tamiz/colador antes de verterlas en la cuba para evitar obstruir el sifón.

3. No llenar la cuba del sifón por encima de la capacidad indicada en el fondo de la botella: para 0.3L 300 ml máximo, para 0.5L 500ml como máximo, o para 1L 1000ml máximo.

Pesar todos los ingredientes en una balanza o un vaso dosificador con el fin de respetar el nivel de llenado máximo del sifón.

4. Colocar la junta en la cabeza del sifón Mastrad (fig.1), luego atornillar la cabeza al máximo, bien recta encima de la cuba (fig.2). La cabeza nunca deberá quedar de través. En caso de resistencia, comprobar que las piezas estén correctamente montadas, pero no forzar nunca.

5. Después de haber comprobado que la cabeza está atornillada de manera correcta y firme sobre la cuba del sifón, colocar correctamente el cartucho Mastrad (8g de N20) en el porta-cartucho (fig.1). Para preparar bebidas infusionadas en frío, utiliza solamente cápsulas de acero que contengan nitrógeno (N²). Por razones de seguridad y prueba de calidad, se recomienda utilizar solamente cartuchos Mastrad.

6. Con la cabeza hacia abajo, atornillar el porta-cartucho que contiene el cartucho (fig.3) hasta que el gas penetre en la cuba. Sólo es necesario un cartucho.

7. Desenroscar el portacápsulas. Sacuda el sifón, en vertical, de arriba hacia abajo con energía (unas diez veces para cremas muy frías o ligeras). No es raro que se produzca un ligero silbido (fig. 4).

Una vez que se ha percutido la cápsula, retire el portacápsulas y la cápsula antes de usar el sifón. Si hubiera alguna fuga, vacíe el sifón y compruebe que las juntas no están dañadas.

No toque la cápsula recién percutida: riesgo de quemadura.

Nota: las cápsulas son de acero reciclables. Deséchelas en un contenedor apto para metales.

Para una preparación fría, meta el sifón en la nevera 2 horas. Para mantener la preparación caliente, ponga el sifón al baño maría a una temperatura que no exceda los 70 °C.

8. Para servir la preparación, mantener el sifón vertical, con la cabeza hacia abajo y accionar ligeramente el gatillo (fig. 4). Para recetas frías, servir bien fresco.

9. La preparación en el sifón se conserva varios días en el refrigerador. Para ello, destornillar y limpiar el tubo con el producto para vajilla, luego volverlo a atornillar en la cabeza del sifón Mastrad. No meter nunca el sifón en el congelador. Las preparaciones calientes no se conservan.

10. Mantenimiento y almacenamiento del sifón Mastrad: antes de abrir el sifón, accionar el gatillo hasta que ya no quede más presión. Proceder entonces a la limpieza (después de cada utilización) (fig B.): desatornillar la cabeza del cuerpo

del sifón, retirar la junta de silicona del interior de la cabeza, retirar la tuerca que se encuentra en el puño y limpiarla. Es importante lavar cada elemento con agua caliente y producto para la vajilla. Empujar el pistón hacia el interior de la cabeza para retirarlo, limpiar el pistón, la junta de silicona y el interior de la cabeza con la pequeña escobilla proporcionada con el sifón. Dejar secar las piezas y almacenarlas sin ensamblarlas. Volver a colocar el pistón pasando por el interior de la cabeza, volver a atornillar la tuerca pulsando el puño, luego poner de nuevo la junta dentro de la cabeza. Mastrad desaconseja lavarlo en el lavavajillas.

11. Limpiar meticulosamente el pistón después de cada utilización (fig. A).

12. No utilizar objetos puntiagudos o que aplasten para limpiar el sifón.

Medidas de seguridad:

- Presión máxima aceptable (PS): 22 BARES.
 - No abrir nunca el sifón cuando aún esté bajo presión. Es imprescindible vaciar completamente el gas que queda en el sifón antes de abrirlo. Para un sifón que no contenga más preparación, accionar el gatillo hasta que se pare el ruido. Para un sifón que aún contenga una preparación, esperar que el contenido se estabilice en la cuba durante unos minutos, luego rodear la cabeza con un paño grueso y presionar el gatillo hasta que se pare el ruido.
 - En caso de no funcionamiento (si la preparación no hace espuma):
 - Comprobar la presencia y/o la buena colocación de la junta de silicona
 - Comprobar el buen estado de la junta de silicona
 - Comprobar que la cabeza del sifón esté bien cerrada
 - Devolver el sifón al vendedor en caso de que el producto esté obstruido.
 - No inhalar el gas de los cartuchos.
 - No percutir nunca mayor número de cápsulas que aquellas que se recomiendan en el modo de empleo.
 - No tocar el cartucho justo cuando acaba de percutir: riesgo de quemadura.
 - Por razones de seguridad, no inclinarse sobre el sifón cuando perfora el cartucho.
 - No utilizar nunca un sifón dañado, deformado o que se haya caído al suelo.
 - No utilizar un sifón que presente grietas o deformaciones.
 - No alterar ni modificar los elementos del sifón.
 - Atención: utilizar solamente piezas de repuesto Mastrad.
- No combinar nunca piezas de sifones de otras marcas con sifones Mastrad. Utilizar preferentemente cartuchos Mastrad.
- Guarde el sifón y los cartuchos fuera del alcance de los niños.
 - Sólo pueden desmontarse las piezas que están indicadas en el prospecto.
 - En caso de cambio de piezas, consultar el prospecto.
 - Descripción de las operaciones de mantenimiento que deben mandarse realizar solamente por el SPV: desbloqueo del sifón.

Garantía:

El sifón defectuoso (materiales defectuosos o defecto de fabricación) se reparará gratuitamente en el plazo de dos años a partir de la fecha de compra, a reserva de presentación del recibo de caja. Esta garantía no cubre los daños causados por un uso incorrecto ni la utilización de piezas de repuesto de otras marcas o el daño causado por estas piezas. Con el fin de garantizar un uso óptimo de su sifón Mastrad, utilice solamente las piezas de origen Mastrad.

En caso de mala manipulación, la garantía no se aplicará.

Para las reparaciones cubiertas por la garantía, devolver siempre el sifón en su integralidad: cuba, cabeza completa, y justificativo de compra.

Para las piezas de repuesto, enviar una solicitud directamente a Mastrad S.A. o al minorista.

Leer las instrucciones atentamente antes del empleo.

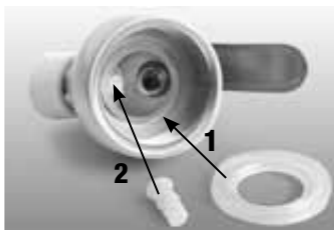
Componentes del sifón:

- a. Porta-cartucho (F48782&F48882&F49082)
- b. Tapa de plástico (F48783)
- c. Tubo tulipán (F48780)
- d. Manguito acanalado (F48880)
- e. Tubo recto
- f. Válvula sin tornillos (F48781)
- g. Cabeza
- h. Junta (F48784)
- i. Pistón (F48785 & F49085)
- j. Cuba



En caso de que no funcione:

Asegurarse de que todas las juntas del sifón estén debidamente en su sitio: para ello pulsar el gatillo para cerciorarse de que el sifón no está bajo presión. Una vez vaciada la presión, desatornillar el sifón y comprobar que no estén dañadas las juntas de la cabeza del sifón y del pistón y que estén correctamente en su sitio. Una vez comprobado todo esto, el sifón puede reutilizarse. Si una junta presenta una grieta, contactar el SPV Mastrad.



I Manuale di utilizzo

Grazie per aver scelto un sifone Mastrad. Adesso, potrai creare una panna montata leggera e aerea, nonché una vasta gamma di mousse e di salse **calde e fredde**.

Ti consigliamo di leggere con attenzione il manuale di utilizzo e di conservarlo con cura.

Attenzione: se messo a bagno-maria, il sifone diventa bianco. Questo cambiamento di colore non altera minimamente le prestazioni del sifone né il contenuto della preparazione.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

a) Leggere per intero le istruzioni.

b) Conservare le presenti istruzioni per l'uso.

c) Il sifone è per uso domestico.

d) I sifoni e le capsule (cartucce) sono contenitori a pressione. Un loro utilizzo inadeguato può essere causa di lesioni; è pertanto necessario adottare alcune precauzioni particolari:

- Non esporre il sifone Mastrad a fonti di calore (forno, sole, microonde).

- La temperatura a bagnomaria non deve superare i 70°C.

- Il contenitore è un contenitore a pressione: non utilizzarlo a temperature superiori ai 70°C.

- In caso di utilizzo a temperature superiori ai 70°C (nonostante le controindicazioni del manuale) e in assenza di deformazioni del serbatoio del sifone, non manipolare il prodotto a mani nude (rischio di bruciature). Se il sifone inizia a deformarsi, interrompere l'uso anche dopo il raffreddamento.

- Non mettere i sifoni Mastrad nel congelatore.

- In caso di congelamento (nonostante le controindicazioni delle istruzioni), non maneggiare a mani nude (rischio di bruciature dovute al freddo), ma attendere che il sifone raggiunga una temperatura di circa 5°C.

e) Non utilizzare sifoni che presentano fessure o deformazioni.

f) Conservare il sifone e le capsule fuori dalla portata dei bambini.

g) Non fare cadere il prodotto, sia quando è sotto pressione che quando non lo è.

h) Questo sifone funziona a pressione: un uso inadeguato può causare lesioni.

i) Non aprire mai il sifone facendo forza: se non si apre, attenersi alle istruzioni contenute nel presente manuale.

j) Non tentare mai di aprire il sifone quando è sotto pressione: in caso di ostruzione del sifone, attenersi alle istruzioni corrispondenti contenute nel manuale.

k) Non forare mai una quantità di capsule superiore a quanto previsto dalle istruzioni per l'uso.

l) Non riempire mai il sifone oltre al volume indicato nelle istruzioni per l'uso.

m) Non utilizzare mai ingredienti esclusi dalle istruzioni per l'uso.

n) Prima di ogni utilizzo, verificare che il sifone non sia ostruito.

o) Non smontare pezzi in più rispetto a quanto indicato nelle istruzioni per l'uso.

p) In caso di sostituzione dei pezzi, fare riferimento alle istruzioni per l'uso.

q) Non mettere mai il prodotto sotto pressione utilizzando una fonte diversa da quanto indicato nelle istruzioni per l'uso.

Istruzioni:

1. Prima di ogni utilizzo, sciacquare il serbatoio con acqua calda e poi con acqua fredda. Verificare che il pistone sia pulito, altrimenti lavarlo con cura (vedi fig. A). Verificare che il sifone non sia ostruito.

Per un risultato ottimale, raffreddare il serbatoio del sifone in frigorifero prima del suo utilizzo.

2. Riempire il serbatoio con il preparato (fig. 1) (secondo la ricetta).

Consigliamo di utilizzare dello zucchero a velo o dello zucchero liquido. Lo zucchero in polvere o il sale devono essere dissolti in acqua o latte prima dell'utilizzo. Utilizzare solamente delle spezie in polvere o degli aromi liquidi. Utilizzare solamente degli ingredienti solubili. Gli ingredienti non solubili o contenenti polpa o semi potrebbero ostruire il pistone.

Filtrare sempre i preparati con un setaccio o un colino prima di versarli nel serbatoio, al fine di evitare di ostruire il sifone.

3. Non riempire mai il serbatoio del sifone oltre la capienza indicata sul fondo della bottiglia: per 0,3 l, un massimo di 300 ml; per 0,5 l, un massimo di 500 ml; per 1 l, un massimo di 1 000 ml.

Pesare tutti gli ingredienti per mezzo di una bilancia da cucina o di un misurino, in modo da rispettare il livello di riempimento massimo del sifone.

4. Collocare la guarnizione nella testina del sifone Mastrad (fig. 1) e avvitare poi al massimo la testina, tenendola ben dritta sul serbatoio (fig. 2). La testina non deve mai essere avvitata di traverso. In caso di resistenza, verificare che i pezzi siano correttamente assemblati, ma non forzare mai, in nessun caso.

5. Dopo aver verificato che la testina sia correttamente e stabilmente avvitata sul recipiente del sifone, collocare la cartuccia Mastrad (8 g di N₂O) nel porta-cartuccia (fig. 1). Per realizzare le bevande infuse a freddo (cold brew), utilizzare unicamente le capsule in acciaio contenente azoto gassoso N₂. Per dei motivi di sicurezza e una garanzia di qualità, consigliamo di utilizzare solamente delle cartucce Mastrad.

6. Tenendo il sifone rivolto verso il basso, avvitare il porta-cartuccia (fig. 3), fino a quando non si sentirà il gas penetrare nel serbatoio. Una sola cartuccia è necessaria.

7. Svitare il porta-capsula. Scuotere il sifone, in verticale, dall'alto al basso energicamente - una decina di volte per ottenere creme molto fredde o leggere. Dopodiché, non è inconsueto sentire un lieve sibilo (fig.4).

Una volta scossa la capsula, estrarre tassativamente il porta-capsula e la capsula stessa prima di utilizzare il sifone. In caso si riscontrassero perdite, vuotare il sifone e verificare che le giunzioni non siano danneggiate.

Non toccare le capsule appena forate: rischio di bruciature.

Nota: le capsule sono in acciaio riciclabile. Smaltirle nella raccolta dei rifiuti metallici.

Per un preparato freddo, mettere il sifone in frigorifero per 2 ore. Per conservare il preparato al caldo, immergere il sifone a bagnomaria, a una temperatura massima di 70°C.

8. Per servire il preparato, tenere il sifone in verticale, con la testina rivolta verso il basso, e premere leggermente il grilletto (fig. 4). Per le ricette fredde, servire ben fresco.

9. Il preparato contenuto nel sifone può essere conservato vari giorni in frigorifero. Per far ciò, svitare e pulire l'ugello con del detersivo per i piatti e avvitare di nuovo sulla testina del sifone. Non riporre mai il sifone in congelatore. I preparati caldi non si conservano.

10. Pulizia e conservazione dei sifoni Mastrad: prima di aprire il sifone per pulirlo, azionare e tenere premuto il grilletto per evacuare tutta l'eventuale pressione

restante. Procedere allora alla sua pulizia (dopo ogni utilizzo) (fig. B): svitare la testa del sifone, rimuovere la guarnizione di silicone situata al suo interno, togliere il dado presente sul manico e pulire il tutto. È importante lavare ogni elemento con acqua calda e detersivo per i piatti. Spingere il pistone verso l'interno della testa per rimuoverlo. Pulire il pistone, la guarnizione di silicone e l'interno della testa per mezzo del piccolo scovolino in dotazione. Lasciar asciugare i vari pezzi e riporli poi smontati. Reinscrivere il pistone al suo posto passando dall'interno della testa, riavvitare il dado premendo sul manico e ricollocare poi la guarnizione nella testa. Mastrad sconsiglia l'utilizzo della lavastoviglie.

11. Pulire meticolosamente il pistone dopo ogni utilizzo (fig. A).

12. Non utilizzare degli oggetti appuntiti o contundenti per pulire il sifone.

Misure di sicurezza:

- Pressione massima autorizzata (PS): 22 BAR.
- In caso di malfunzionamento (se il preparato non diventa spumoso):
 - Verificare la presenza e/o il corretto montaggio della guarnizione di silicone
 - Verificare il buono stato della guarnizione di silicone
 - Verificare che la testa del sifone sia ben chiusa
- Rispedire il sifone al venditore in caso di ostruzione del prodotto.
- Non inalare mai il gas delle cartucce.
- Non forare mai una quantità di cartucce superiore a quella consigliata dal manuale.
- Non toccare mai la cartuccia appena forata: rischio di ustioni.
- Per motivi di sicurezza, non chinarsi sul sifone mentre si sta forando una cartuccia.
- Non utilizzare mai sifoni danneggiati, deformati o caduti per terra.
- Non utilizzare mai un sifone che presenta fessure o deformazioni apparenti.
- Non alterare né modificare gli elementi del sifone.
- Attenzione: utilizzare solamente pezzi di ricambio originali Mastrad. Non montare mai pezzi provenienti da sifoni di altre marche sui sifoni Mastrad. Utilizzare preferibilmente cartucce Mastrad.
- Tenere il sifone e le cartucce fuori dalla portata dei bambini.
- Non smontare mai i pezzi non espressamente indicati dal manuale a questo scopo.
- In caso di sostituzione di pezzi, consultare il manuale.
- Descrizione delle operazioni di manutenzione di competenza esclusiva e obbligatoria del Servizio Post Vendita: sblocco del sifone.

Garanzia:

Un sifone difettoso (materiali difettosi o difetto di fabbrica) sarà riparato gratuitamente durante un tempo massimo di due anni a partire dalla data d'acquisto, su riserva della presentazione dello scontrino. Questa garanzia non copre i danni causati da un utilizzo scorretto, l'utilizzo di pezzi di ricambio di altre marche né i danni causati da questi pezzi. Al fine di garantire un utilizzo ottimale del tuo sifone Mastrad, utilizza solo dei pezzi originali Mastrad.

La garanzia non si applica in caso di manipolazione non idonea.

Per le riparazioni in garanzia, rispedire sempre il sifone accompagnato da tutti i suoi accessori: serbatoio, testina completa e prova d'acquisto.

Per i pezzi di ricambio, inviare una richiesta direttamente a Mastrad SA o al rivenditore.

Leggere con attenzione le istruzioni prima dell'uso.

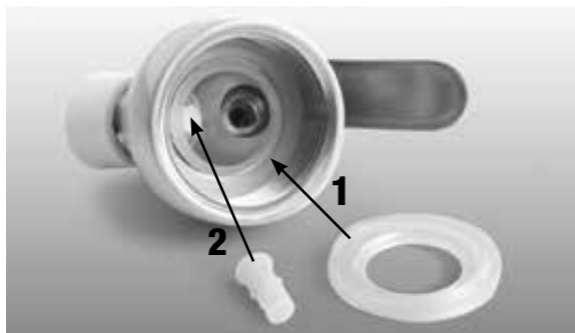
Componenti del sifone:

- a. Porta-cartuccia (F48782&F48882&F49082)
- b. Mascherina di plastica (F48783)
- c. Ugello a tulipano (F48780)
- d. Bocchetta scanalata (F48880)
- e. Ugello dritto
- f. Valvola passo di vite (F48781)
- g. Testina
- h. Guarnizione (F48784)
- i. Pistone (F48785 & F49085)
- j. Serbatoio



In caso di malfunzionamento:

Assicurarsi che tutte le guarnizioni del sifone siano correttamente installate: per far ciò, premere il grilletto per verificare che il sifone non sia sotto pressione. Dopo aver svuotato l'eventuale pressione, svitare il sifone e verificare che le guarnizioni della testa del sifone e del pistone non siano danneggiate e siano correttamente montate. Dopo questa verifica, è nuovamente possibile utilizzare il sifone. Se le guarnizioni sono danneggiate, mettersi in contatto con il Servizio Post-Vendita di Mastrad.”



1)



2)



3)



4)



Fig. A

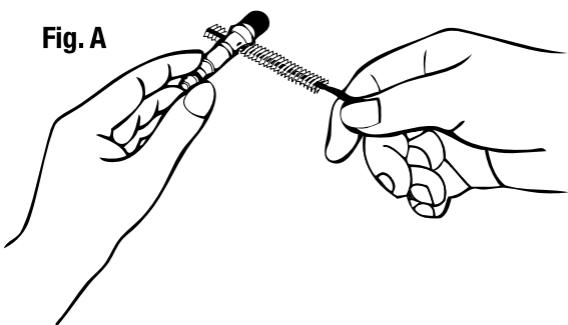


Fig. B

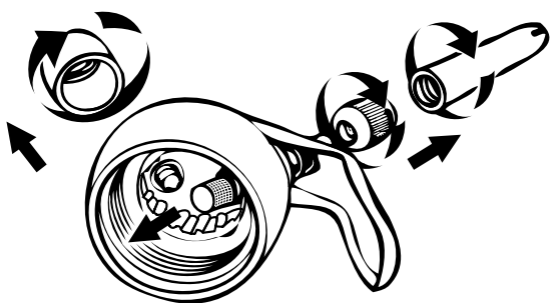


Fig. C



F Recettes de mousses du Chef Simon

MOUSSE CHAUDE DE FEVES VERTES

Ingrédients :

- Deux feuilles de gélatine ramollie à l'eau froide
- 150 gr de fèves épluchées juste blanchies
- 2,5 dL de crème liquide
- Quelques feuilles de coriandre fraîche

Placer dans une casserole 125 gr de fèves et couvrir avec 2,5 dl de crème liquide.

Réserver le reste de fèves épluchées pour le décor et la présentation.

Porter à petite ébullition. Hors du feu incorporer les deux feuilles de gélatine.

Après la fonte de la gélatine, ajouter la coriandre fraîche.

Mixer finement et filtrer au chinois.

Verser le mélange dans la cuve du siphon.

Injecter une capsule de N2O (argent).

Dressage : Dans un verre, placer les fèves restantes et remplir à moitié de mousse, puis placer au froid.

Maintenir le reste au chaud au bain marie 70°C.

Lorsque la mousse s'est figée, compléter le verre avec la mousse gardée chaude.

MOUSSE CHAUDE OU FROIDE AUX ASPERGES VERTES

Ingrédients :

- Deux feuilles de gélatine ramollie à l'eau froide
- 200 g de pointes d'asperges vertes juste cuites

Placer dans une casserole 150 g d'asperges et couvrir avec 2,5 dl de crème liquide.

Réserver le reste des asperges pour le décor et la présentation.

Porter à petite ébullition. Hors du feu incorporer les deux feuilles de gélatine.

Après la fonte de la gélatine, mixer finement et filtrer au chinois.

Verser le mélange dans la cuve du siphon et injecter une capsule de N2O (argent).

Dressage : Chaud ou froid. Dans un verre remplir à moitié de mousse et placer au froid. Maintenir le reste au chaud au bain marie 70°C. Lorsque la mousse s'est figée, compléter le verre avec la mousse gardée chaude.

Ou placer des parures d'asperges cuites dans le fond de la verrine et couvrir de mousse.

MOUSSE A LA FRAISE

(le fameux bonbon à la guimauve) (servir froid ou chaud)

Sur gelée de fraise à la guimauve

Ingrédients :

- 150 grs de fraises à la guimauve
- 2,5 dl d'eau
- 2 feuilles de gélatine ramollie à l'eau froide

Placer dans une casserole 125g de fraise et couvrir avec l'eau.

Réserver le reste des fraises pour le décor et la présentation.

Porter à petite ébullition. Hors du feu incorporer les deux feuilles de gélatine.

Après la fonte de la gélatine, mixer finement et filtrer au chinois.

Dressage : 2 possibilités

Dans un verre :

Remplir un verre à moitié avec ce sirop et placer le au frigo.

Après refroidissement complet, on obtient une gelée.

Verser le sirop dans la cuve du siphon et injecter une capsule de N2O

(argent). Mélanger et recouvrir la gelée avec la mousse. Poser une fraise sur la mousse pour finir la présentation.

Ou bien servir tout de suite comme mousse chaude.

Mise au frais pour une mousse tiède à servir tout de suite.

MOUSSE A LA FRAMBOISE

Ingrédients :

- 2 dl de purée de coulis de framboise.
- 2 feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide
- 2,5 dl de crème liquide 35% de MG

Chauffer doucement le coulis de framboises et faire fondre la gélatine.

Laisser tiédir et incorporer dans la crème froide. Verser dans la cuve du

siphon et injecter une capsule de N²O dans la bombe. Secouer. Placer au froid une demi-heure avant de servir.

Agiter et extraire.

COLD BREW COFFEE

Ingrédients :

- 50 cl d'eau
- 40g de café moulu (100% arabica de préférence)

La veille, préparez le café en réalisant une infusion à froid. Dans un broc, mélangez l'eau et le café moulu et laissez infuser au moins 15H au frais.

Filtrez à l'aide d'un chinois ou de l'entonnoir filtrant mastrad (F49201) et versez le tout dans la cuve du siphon.

Refermez puis secouez vigoureusement pendant une vingtaine de secondes.

Injectez une cartouche de nitro puis secouez de nouveau pendant 20 secondes.

Verser le café réalisé dans un verre ou une tasse.

Astuces : pour réaliser un café aromatisé, ajoutez du sirop de noisette/ caramel/chocolat, du miel ou du sirop d'érable, des épices (poivre, cardamome, cannelle, noix de muscade, gingembre en poudre, etc), faites infuser 15h au frais, filtrez, injectez une cartouche de N₂, secouez et versez.

GB Chef Simon's mousse recipes

HOT STRING BEAN MOUSSE

Ingredients:

- Two gelatine leaves softened in cold water
- 150 g beans, trimmed and just blanched
- 300 ml double cream
- Some fresh coriander

Put 125 g beans into a pan and cover with 300 ml double cream.

Set aside the rest of the trimmed beans for decoration and presentation.

Bring to a gentle simmer. Remove from the heat and add the two gelatine leaves.

After the gelatine has melted, add the fresh coriander.

Mix finely and sieve.

Pour the mixture into the dispenser.

Insert a nitrous oxide charger (silver).

Assembly: Put the beans you set aside in a glass and half-fill with mousse, then chill. Keep the rest warm in a bain marie at 70°C/158°F.

When the mousse has set, fill the glass up with the warm mousse.

HOT OR COLD GREEN ASPARAGUS MOUSSE

Ingredients:

- Two gelatine leaves softened in cold water
- 200 g green asparagus tips, just cooked

Put 150 g asparagus in a pan with 300 ml double cream.

Set the rest of the asparagus aside for decoration and presentation.

Bring to a gentle simmer. Remove from the heat and add the two gelatine leaves.

After melting the gelatine, mix finely and sieve.

Pour the mixture into the dispenser and insert a nitrous oxide charger (silver).

Assembly: Hot or cold. Half-fill a glass with mousse and chill. Keep the rest warm in a bain marie at 70°C/158°F.

When the mousse has set, fill the glass up with the warm mousse. Or put the cooked asparagus tips in the bottom of the glass and cover with mousse.

GUMMY STRAWBERRY MOUSSE (serve hot or cold)

On gummy strawberry jelly.

Ingredients:

- 150 g gummy strawberries
- 300 ml water
- 2 gelatine leaves softened in cold water

Put 125g of strawberries in a pan and cover with water.

Set aside the rest of the strawberries for decoration and presentation.

Bring to a gentle simmer. Remove from the heat and add the two gelatine leaves.

After melting the gelatine, mix finely and sieve.

Assembly: 2 possibilities

In a glass: Half-fill a glass with this syrup and put in the fridge.

When completely chilled, it forms a jelly.

Pour some syrup into the dispenser and insert a nitrous oxide charger (silver). Mix and cover the jelly with the mousse. Top the mousse with a strawberry.

Or serve immediately as a hot mousse.

Chill for a warm mousse to be served right away.

RASPBERRY MOUSSE

Ingredients:

- 200 ml raspberry coulis puree.
- 2 gelatine leaves softened in cold water
- 300 ml whipping cream 35%

Gently heat the raspberry coulis and melt the gelatine.

Allow to cool slightly and add to the cold cream. Pour into the dispenser and insert a N²O charger Shake.

Chill for half an hour before serving

Shake and serve.

COLD BREW COFFEE

Ingredients:

- 17 fl. oz/50 cl water
- 1.5 oz/40 g ground coffee (preferably 100% arabica)

Prepare the coffee the evening before by making a cold press infusion.

Combine the water and the ground coffee in a pitcher and leave to steep at least 15 hours in the refrigerator.

Filter the mixture using a strainer or a mastrad filtering funnel (F49201) and pour the resulting liquid into the siphon.

Close firmly and energetically shake for twenty seconds.

Insert a nitro cartridge then shake once again for 20 seconds.

Pour the finished coffee into a glass or cup.

Tip: to make a flavored coffee, add hazelnut/caramel/chocolate syrup, honey or maple syrup, or spices (pepper, cardamom, cinnamon, nutmeg, powdered ginger, etc.) and let steep 15 hours in the refrigerator. Filter, add a N₂ cartridge, shake and serve.

DE Rezepte für Mousse von Chef Simon

WARME MOUSSE AUS GRÜNEN SAUBOHNEN

Zutaten:

- 2 in kaltem Wasser eingeweichte Blatt Gelatine
- 150 g geschälte und blanchierte Saubohnen
- 1/4 l Schlagsahne
- einige frische Korianderblätter
- 125 g Saubohnen in einen Topf geben und mit 1/4 l Schlagsahne bedecken.

Den Rest der geschälten Saubohnen zum Garnieren zurückbehalten. Zum Köcheln bringen. Von der Kochstelle nehmen und die beiden Gelatineblätter untermengen.

Wenn die Gelatine geschmolzen ist, den frischen Koriander zugeben.

Alles gut mischen und durch ein Spitzsieb passieren.

Die Mischung in einen Siphon geben.

Eine Kartusche N₂O (Silber) aufschrauben.

Anrichten: Die restlichen Saubohnen in ein Glas legen. Das Glas bis zur Hälfte mit Mousse befüllen. Kalt stellen.

Den Rest im Wasserbad bei 70°C warm halten.

Wenn die Mousse erstarrt ist, das Glas mit der warm gehaltenen Mousse auffüllen.

WARME ODER KALTES MOUSSE AUS GRÜNEM SPARGEL

Zutaten:

- 2 in kaltem Wasser eingeweichte Blatt Gelatine
- 200 g frisch gekochte Spitzen vom grünem Spargel
- 1/4 l Schlagsahne
- 150 g Spargel in einen Topf geben und mit 1/4 l Schlagsahne bedecken.

Den Rest der Spargelspitzen zum Garnieren zurückhalten.

Zum Köcheln bringen. Von der Kochstelle nehmen und die beiden Gelatineblätter untermengen.

Wenn die Gelatine geschmolzen ist, alles gut mischen und durch ein Spitzsieb passieren.

Die Mischung in einen Siphon geben und eine Kartusche N20 (Silber) aufschrauben.

Anrichten: Kalt oder warm. Ein Glas zur Hälfte mit Mousse befüllen und kalt stellen.

Den Rest im Wasserbad bei 70°C warm halten.

Wenn die Mousse erstarrt ist, das Glas mit der warm gehaltenen Mousse auffüllen.

Oder die gekochte Spargelgarnitur auf den Boden des Glases geben und mit Mousse bedecken.

MOUSSE AUS PRIMAVERA-ERDBEEREN

(warm oder kalt servieren) Auf Primavera-Erdbeeren.

Zutaten:

- 150 g Primavera-Erdbeeren (Haribo)
- 1/4 l Wasser
- 2 in kaltem Wasser eingeweichte Blatt Gelatine
- 125 g Erdbeeren in einen Topf geben und mit 1/4 l Wasser bedecken.

Den Rest der Erdbeeren zum Garnieren zurückbehalten.

Zum Köcheln bringen. Von der Kochstelle nehmen und die beiden Gelatineblätter untermengen.

Wenn die Gelatine geschmolzen ist, alles gut mischen und durch ein Spitzsieb passieren..

Anrichten: 2 Möglichkeiten

In einem Glas: Das Glas bis zur Hälfte mit dem Sirup befüllen und im Kühlschrank kalt stellen.

Wenn die Masse vollständig durchgekühlt ist, erhält man ein Gelee.

Den Sirup in einen Siphon geben und eine Kartusche N20 (Silber) aufschrauben. Mischen und das Gelee auf das Mousse geben. Zum Abschluss eine Erdbeere auf die Mousse geben.

Oder alles sofort als warme Mousse servieren. Für eine halbwarmer Mousse, Siphon kalt stellen und sofort servieren.

HIMBEERMUSSE

Zutaten:

- 0,2 l Himbeerpüree
- 2 in kaltem Wasser eingeweichte Blatt Gelatine
- 0,3 l flüssige Sahne (35 % Fett)

Das Himbeerpüree vorsichtig erwärmen und die Gelatine darin schmelzen lassen.

Abkühlen lassen und die kalte Sahne untermengen. In einen Siphon geben und eine Kartusche aufschrauben. Schütteln.

Vor dem Servieren eine halbe Stunde kalt stellen.

Hin- und herschwenken und entnehmen.

COLD BREW COFFEE

Zutaten:

- 50 cl Wasser
- 40 g gemahlener Kaffee (am besten 100 % Arabica)

Bereiten Sie am Vorabend kaltgebrühten Kaffee vor. In einer Kaffeekanne Wasser und gemahlene Kaffee mischen, kühl stellen und mindestens 15 h ziehen lassen.

Mit einem Trichtersieb oder dem Filtertrichter von mastrad (F49201) absieben und in den Siphon geben.

Gut schließen und während ca. 20 Sekunden gut schütteln.

Eine Nitro-Kartusche einführen und erneut während ca. 20 Sekunden gut schütteln.

Den Kaffee in ein Glas oder eine Tasse geben.

Tricks: Für aromatisierten Kaffee Haselnusssirup, Karamell, Schokoladesauce, Honig oder Ahornsirup, Gewürze (Pfeffer, Kardamom, Zimt, Muskatnuss, Ingwerpulver usw.) zum gemahlene Kaffee hinzugeben, 15 Stunden kühl gestellt ziehen lassen, absieben, eine N2-Kartusche einführen, schütteln und servieren.

Rezepten van Chef Simon voor mousse

WARME MOUSSE VAN PRINSESSENBONEN

Ingrediënten:

- 2 blaadjes gelatine, geweekt in koud water
- 150 g gepelde bonen, licht geblancheerd
- 2,5 dl vloeibare room
- enkele verse korianderblaadjes

Leg 125 g bonen in een kookpan en bedek met 2,5 dl vloeibare room.

Bewaar de rest van de gepelde bonen voor de decoratie en presentatie.

Even kort laten koken. Haal de kookpan van het vuur en meng het geheel met de twee blaadjes gelatine.

Zodra die gesmolten zijn, voegt u de verse koriander toe.

Fijn mixen en door een puntzeef laten gaan.

Giet het mengsel in de spuithals.

Breng een N20-patroon aan (zilver).

Dresseren: Leg de resterende bonen in het glas en vul voor de helft met mousse. Plaats het glas op een koele plaats.

Houd de rest warm au bain-marie aan een temperatuur van 70°C.

Zodra de mousse stijf is, vult u het glas met de mousse die warm gehouden werd.

WARME OF KOUDE MOUSSE VAN GROENE ASPERGES

Ingrediënten:

- 2 blaadjes gelatine, geweekt in koud water
- 200 g groene aspergepunten, licht gekookt

Leg 150 g asperges in een kookpan en bedek met 2,5 dl vloeibare room.

Bewaar de rest van de asperges voor de decoratie en presentatie.

Even kort laten koken. Haal de kookpan van het vuur en meng het geheel met de twee blaadjes gelatine.

Zodra die gesmolten zijn, fijn mixen en door een puntzeef laten gaan.

Giet het mengsel in de spuithals en breng een N20-patroon aan (zilver).

Dresseren: Warm of koud.

Vul het glas voor de helft met mousse en plaats het op een koele plaats.

Houd de rest warm au bain-marie aan een temperatuur van 70°C.

Zodra de mousse stijf is, vult u het glas met de mousse die warm gehouden werd.

Of leg eerst wat gekookte asperges op de bodem van de glazen schotel en vul dan met mousse.

MOUSSE VAN TAGADA-AARDBEIEN

(warm of koud serveren) Op tagada-ijs.

Ingrediënten:

- 150 g tagada-aardbeien (haribo)
- 2,5 dl water
- 2 blaadjes gelatine, geweekt in koud water

Leg 125 g aardbeien in een kookpan en vul met water.

Bewaar de rest van de aardbeien voor de decoratie en presentatie.

Even kort laten koken. Haal de kookpan van het vuur en meng het geheel met de twee blaadjes gelatine.

Zodra die gesmolten zijn, fijn mixen en door een puntzeef laten gaan.

Dresseren: 2 mogelijkheden

In een glas: Vul een glas voor de helft met deze siroop en plaats het in de koelkast.

Na volledige afkoeling krijgt u een soort gelei.

Giet de siroop in de spuithals en breng een N20-patroon aan (zilver). Meng en bedek de gelei met de mousse. Leg een aardbei op de mousse als final touch.

Of u kunt dit ook onmiddellijk serveren als warme mousse.

Voor lauwwarme mousse die u onmiddellijk wilt serveren, plaatst u het glas op een koele plaats.

FRAMBOZENMOUSSE

Ingrediënten:

- 2 dl puree van frambozensaus
- 2 blaadjes gelatine, geweekt in koud water
- 2,5 dl vloeibare room met 35% VG

De frambozensaus op een klein vuurtje opwarmen en de gelatine laten smelten.

Het geheel lauwwarm laten worden en mengen met de koude room. In de spuithals gieten en een patroon in de spuit aanbrengen. Schudden.

Plaats het geheel een half uurtje in de koelte vooraleer te serveren.

Schudden en uithalen.

COLD BREW COFFEE

Ingrediënten:

- 500 ml water
- 40 g gemalen koffie (bij voorkeur 100% Arabica)

Bereid de koffie een dag van tevoren voor door een koude infusie te maken. Meng het water en de gemalen koffie in een kan en laat het mengsel in de koelkast 15 uur trekken.

Filter met behulp van een chinois of de filtertrechter van mastrad (F49201) en giet het geheel in de sifonfles.

Sluit de sifonfles en schud hem krachtig gedurende 20 seconden.

Plaats een stikstofpatroon en schud opnieuw gedurende 20 seconden.

Giet de gemaakte koffie in een glas of kop.

Tip: maak een gearomatiseerde koffie door hazelnoot-, karamel-, chocoladesiroop, honing, ahornsiroop of kruiden (peper, kardemom, kaneel, nootmuskaat, gemberpoeder etc.) toe te voegen. Laat 15 uur intrekken, filter het mengsel, plaats een N2-patroon, schud en schenk in.

ES Recetas de “mousses” del Jefe Simon

“MOUSSE” CALIENTE DE HABAS VERDES

Ingredientes:

- Dos hojas de gelatina ablandada con agua fría
- 150 gr de habas peladas justo blanqueadas
- 2,5 dl de nata
- Algunas hojas de cilantro fresco

Colocar en una cacerola 125 gr de habas y cubrir con 2,5 dl de nata.

Reservar el resto de las habas peladas para el decorado y la presentación.

Poner a hervir. Fuera del fuego incorporar las dos hojas de gelatina.

Después de que se haya fundido la gelatina, añadir el cilantro fresco.

Batir muy fino y filtrar por el colador.

Verter la mezcla en la cuba del sifón.

Inyectar un cartucho de N20 (plata).

Para levantarla: En un vaso, colocar las habas restantes y llenar hasta la mitad con “mousse”, luego ponerla en el frigorífico. Mantener el resto caliente al baño maría 70°C.

Cuando la “Mousse” se ha solidificado, completar el vaso con la “Mousse” que se ha conservado caliente.

“MOUSSE” CALIENTE O FRÍA DE ESPÁRRAGOS VERDES

Ingredientes:

- Dos hojas de gelatina ablandada con agua fría
- 200 gr de puntas de espárragos verdes justo cocidos

Colocar en una cacerola 150 gr de espárragos y cubrir con 2,5 dl de nata.

Reservar el resto de los espárragos para el decorado y la presentación. Poner a hervir. Fuera del fuego incorporar las dos hojas de gelatina. Después de que se haya fundido la gelatina, batir muy fino y filtrar por el colador. Verter la mezcla en la cuba del sifón e inyectar un cartucho de N20 (plata). **Para levantarla:** En un vaso, llenar hasta la mitad con "mousse", luego ponerla en el frigorífico. Mantener el resto caliente al baño maría 70°C. Cuando la "Mousse" se ha solidificado, completar el vaso con la "Mousse" que se ha conservado caliente. O colocar los espárragos cocidos en el fondo del vaso y cubrir con "Mousse"

"MOUSSE" CON FRESA TAGADA (servir frío o caliente)

Sobre gelatina de tagada.

Ingredientes:

- 150 gr de fresas tagada (haribo)
- 2,5 dl de agua
- 2 hojas de gelatina ablandada con agua fría

Colocar en una cacerola 125gr de fresas y cubrir con el agua.

Reservar el resto de las fresas para el decorado y la presentación.

Poner a hervir. Fuera del fuego incorporar las dos hojas de gelatina.

Después de que se haya fundido la gelatina, batir muy fino y filtrar por el colador.

Para levantarla: 2 posibilidades

En un vaso: Llenar un vaso a mitad con este sirope y meterlo en el refrigerador. Después de que se haya enfriado por completo, se obtiene una gelatina. Verter el sirope en la cuba del sifón e inyectar un cartucho de N20 (plata). Mezclar y cubrir la gelatina con la "Mousse". Colocar una fresa sobre la "Mousse" para terminar la presentación.

O servir inmediatamente como "Mousse" caliente.

Ponerlo en un lugar fresco para una "Mousse" templada y servir inmediatamente después.

"MOUSSE" A LA FRAMBUESA

Ingredientes:

- 2 dl de puré de jugo de frambuesa.
- 2 hojas de gelatina ablandada en el agua fría
- 2,5 dl de nata 35% de MG

Calentar a fuego lento el jugo de frambuesas y hacer fundir la gelatina.

Dejar que se enfríe un poco e incorporarlo en la nata. Verter en la cuba del sifón e inyectar un cartucho de N20 en la bomba. Sacudir. Colocarla en un lugar frío una media hora antes de servir. Agitar y extraer.

COLD BREW COFFEE

Ingredientes:

- 50 cl de agua
- 40 g de café molido (preferiblemente 100 % arábica)

El día anterior, prepara el café haciendo una infusión en frío. En una jarra, mezcla agua y café molido y déjalo reposar al menos durante 15 h en frío.

Fíltralo con un colador chino o un embudo de filtro mastrad (F49201) y échalo en el sifón.

Ciérralo y agítalo con fuerza durante veinte segundos.

Inyecta una carga de óxido nitroso y agítalo de nuevo durante 20 segundos.

Sirve el café en un vaso o una taza.

Consejos: para preparar un café aromatizado, añade sirope de avellana/caramelo/chocolate miel o sirope de arce, especias (pimienta, cardamomo, canela, nuez moscada, jengibre en polvo, etc.) e infúndalo durante 15 h en frío, fíltralo, inyecta una carga de óxido nitroso, agítalo y sírvelo.

I Le mousse dello Chef Simon

MOUSSE CALDA ALLE FAVE VERDI

Ingredienti :

- 2 fogli di gelatina ammorbidita in acqua fredda
- 150 gr di fave spellate e sbollentate per qualche minuto
- 2,5 dL di panna liquida
- 1 manciata di coriandolo fresco

In un pentolino, mettere 125 gr di fave e ricoprire con 2,5 dl di panna.

Tenere da parte le restanti fave per la decorazione e la presentazione.

Far sobbollire e unire la gelatina fuori dal fuoco.

Quando la gelatina si sarà sciolta, aggiungere il coriandolo fresco.

Versare il tutto nel mixer, ridurre finemente e passare quindi allo chinois (colino a forma conica).

Versare il composto nel sifone e inserire una cartuccia di N20 (argento).

Presentazione : In un bicchierino, mettere le favi restanti e aggiungervi la mousse fino alla metà. In seguito riporre in frigorifero. Conservare la restante mousse al caldo a bagno maria a 70°C. Quando la mousse si sarà solidificata, unire quindi la mousse calda.

MOUSSE CALDA O FREDDA AGLI ASPARAGI VERDI

Ingredienti :

- 2 fogli di gelatina ammorbidita in acqua fredda
- 200 g di punte di asparagi verdi sbollentate

Porre in un pentolino 150 g di asparagi e ricoprire con 2,5 dl di panna liquida.

Tenere da parte i restanti asparagi per la decorazione e la presentazione.

Far sobbollire e unire la gelatina fuori dal fuoco.

Quando la gelatina si sarà sciolta, ridurre finemente e passare quindi allo chinois (colino a forma conica).

Versare il composto nel sifone e inserire una cartuccia di N20 (argento).

Presentazione : Caldo o freddo. In un bicchierino, versare la mousse fino alla metà e riporre in frigorifero. Conservare il resto al caldo a bagno maria a 70°C. Quando la mousse si sarà solidificata, unire quindi la mousse calda, oppure guarnire il fondo del bicchiere con gli asparagi precedentemente cotti e ricoprire di mousse.

MOUSSE A TANK DI FRAGOLINE "PRIMAVERA" IN GELATINA

(da servire caldo o freddo)

Ingredienti :

- 150 gr di fragoline "Primavera" (Haribo)
- 2,5 dl di acqua
- 3 fogli di gelatina ammorbidita in acqua fredda

In un pentolino, mettere 125g di fragoline e ricoprire con acqua.

Tenere da parte le restanti fragole per la decorazione e la presentazione.

Far sobbollire e unire la gelatina fuori dal fuoco.

Quando la gelatina si sarà sciolta, versare il tutto nel mixer e ridurre finemente. Quindi, passare il composto allo chinois (colino a forma conica).

Presentazione : 2 possibilità

In un bicchiere : In un bicchierino, versare lo sciroppo fino alla metà e riporre in frigorifero.

A raffreddamento completo si ottiene una gelatina. Versare quindi lo sciroppo nel sifone e inserire una cartuccia di N2O (argento). Mescolare il composto e ricoprire con la mousse. Guarnire con una fragola.

Oppure servire immediatamente come mousse calda. Per ottenere una mousse tiepida da servire immediatamente, riporre in frigorifero.

MOUSSE CON SALSA DI LAMPONI

Ingredienti :

- 2 dl di salsa di lamponi.
- 2 fogli di gelatina ammorbidita in acqua fredda
- 2,5 dl di panna liquida (35% di Materia Grassa)

Riscaldare a fuoco basso la salsa di lamponi e sciogliere la gelatina.

Lasciare raffreddare e incorporare il composto nella panna fredda.

Versare nel sifone e inserire una cartuccia di N²O. Scuotere.

Riporre in frigorifero per mezz'ora prima di servire. Scuotere e versare il preparato.

COLD BREW COFFEE

Ingredienti:

- 50 cl di acqua
- 40 g di caffè macinato (preferibilmente miscela arabica al 100%)

Un giorno prima, preparare il caffè con un'infusione a freddo. In una brocca, miscelare l'acqua e il caffè macinato e lasciare in infusione, al fresco, per almeno 15 ore.

Filtrare servendosi di un colino o dell'imbuto filtrante mastrad (F49201) e versare il liquido nel serbatoio della macchina a sifone.

Richiudere e scuotere vigorosamente per circa 20 secondi.

Inserire una cartuccia di nitroglicerina e scuotere di nuovo per altri 20 secondi.

Versare il caffè ottenuto in un bicchiere o in una tazza.

Suggerimenti: per ottenere un caffè aromatizzato, aggiungere sciroppo di nocciola/caramello/cioccolato, del miele o dello sciroppo d'acero, spezie (pepe, cardamomo, cannella, noce moscata, zenzero in polvere, ecc.), lasciare in infusione per 15 ore al fresco, filtrare, inserire una cartuccia di nitroglicerina, scuotere e versare.

F49414 (0.3L alu)
F49314 (0.5L alu)
F49315(0.5L red)
F49600N (0,5L nitro alu)
F49665 (coffret nitro 0,5L alu)



FN0T5-494/493/493

mastrad[®]

Distribué par /
Distributed by
Mastrad SA
75012 Paris
FRANCE

Mastrad Inc.
900 Merchants Concourse
- Suite 211
USA - Westbury, NY 11590
client@mastrad.fr