



SIPHON - PRO
WHIPPER - PRO
SIFÓN - PROFESIONAL
SIFON INOX - PRO
PROFI - SIPHON
SIFONE - PROFESSIONALE



**PRODUIT
CONFORME
À LA NORME**

NF D21-901-2013

**CERTIFICATE OF
CONFORMITY**

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

FR 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.

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 est propre, sinon le nettoyer selon la fig. A. Vérifier que le siphon ne soit 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 (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 dissous 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 ou à la passoire avant de les verser dans la cuve pour éviter de boucher le siphon.
3. Ne pas remplir la cuve du siphon au-delà de la capacité indiquée sur le fond de la bouteille : pour 0.5L 500ml, pour 1L 1000ml. 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 N20) dans le porte-capsule (fig.1). Pour réaliser des mousses, utiliser seulement des capsules contenant du gaz N20. Pour des raisons de sécurité et 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 vérifier 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, mettre 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.
- Utilisez seulement des capsules contenant du gaz N2O (sous pression ne pas utiliser à une température supérieure à 70°C).
- Ne pas inhaler le gaz des capsules.
- Ne jamais percuter plus de capsules que préconisé dans le mode d'emploi.
- Ne pas toucher la capsule juste percutee : 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, fissuré, déformé (dessous, corps et col de la cuve) ou tombé par terre.
- Ne pas utiliser un siphon présentant des fissures ou des déformations.
- 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.
- Garder le siphon hors de portée des enfants.
- Ne pas démonter de pièces au-delà de ce qui est indiqué dans la notice.
- En cas de changement de pièces, se reporter à la notice.
- 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.

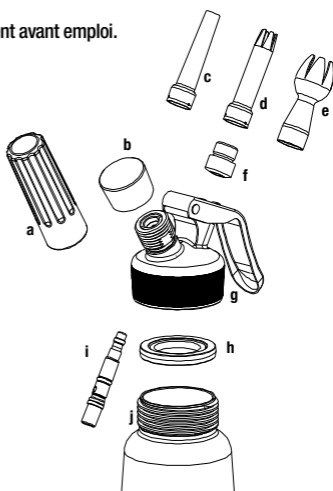
Pour les réparations sous garantie, toujours renvoyer le siphon dans son intégralité : cuve, tête complète et preuve d'achat.

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
- b. Cache
- c. Buse plate
- d. Buse droite
- e. Buse tulipe
- 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.



EN 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.

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) Do not use a siphon if its bottle (j) is cracked or warped (bottom, main part or neck of the bottle)
- 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. Before each use: rinse the tank with first hot then cold water. Ensure the piston is clean. If not, clean as shown in fig. A.

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 fill the tank of the whipper above the indicated mark on the tank of the bottle: For 0.5L 500ml maximum, for 1L 1000ml maximum.

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 make the mousses only use the plated steel cartridges containing N2O gas. For safety and quality reasons, we recommend using only Mastrad gas cartridges.

6. Holding the head upside down, screw the cartridge holder on, (containing the cartridge (fig.3) until the gas is released into the tank. One gas 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 can now begin: unscrew the head from the tank, remove the seal, nozzle and piston (fig. B). It is important to clean each part with hot water

and washing up liquid. Leave the parts to dry and store them without putting them back together.

Mastrad advises **against** using a dishwasher.

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.

The cream whippers and cartridges are pressurized containers which must be used with caution:

- Do not expose Mastrad cream whippers to any heat (oven, sun, microwave).

- The bain-marie must not exceed 70°C/ 150°F.

- Please wear protective gloves for handling because the whipper can be hot when preparing warm ingredients.

- Do not put the Mastrad cream whipper in the freezer.

- **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.

- Only use cartridges containing N2O gas (under pressure, protect from temperature above 70°C).

- Do not inhale gas from cartridges.

- Do not touch a recently used cartridge: you risk burning your skin.

- For safety reasons, do not lean over the cream whipper whilst inserting a gas cartridge.

- Never use a damaged, cracked, deformed siphon (bottom, main part or neck of the bottle) or a siphon that has been dropped on the floor.

- Do not modify the cream whipper's parts.

- Warning: only use Mastrad spare parts and accessories. Never use non-Mastrad spare parts with a Mastrad cream whipper. It is preferable to use Mastrad gas cartridges.

- Keep the siphon and the cartridges out of children's reach.

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:

a. Cartridge holder

b. Cover

c. Flat nozzle

d. Straight nozzle

e. Tulip nozzle

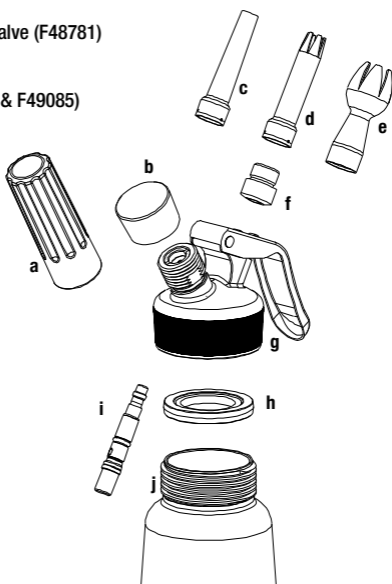
f. Screw thread valve (F48781)

g. Head

h. Seal (F48784)

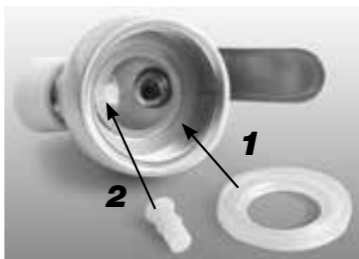
i. Piston (F48785 & F49085)

j. 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.



DE 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 Bedienungshinweise aufmerksam zu lesen und aufzubewahren.

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) Cremebereiter nicht verwenden, wenn er Risse oder Verformungen an der Flasche (j) (unten, Hauptteil, Flaschenhals) 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. Die Flasche vor Gebrauch zuerst unter heißem, dann unter kaltem Wasser spülen. Sicherstellen, dass der Kolben sauber ist, sonst wie in Abb. A reinigen.

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. Die auf dem Flaschenboden angegebene maximale Füllmenge einhalten: Für 0,5L maximal 500 ml., für 1L maximal 1000ml.

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). Zur Herstellung von Mousses nur Stahlkartuschen mit N2O-Gas verwenden. Aus Sicherheitsgründen und zur Qualitätssicherung wird empfohlen ausschließlich Mastrad-Kartuschen zu verwenden.

6. Den Kopf nach unten halten, den Kartuschenhalter mit Kartusche verschließen (Abb. 3), bis das Gas in die Flasche einströmt. Eine Kapsel ist erforderlich.

7. Den Patronenhalter aufschrauben. Den Cremebereiter kräftig von oben nach unten ca. 10 Mal schütteln, um kühle und leichte Cremes 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. 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.

8. 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.

9. 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.

10. Pflege und Lagerung des Mastrad-Siphon : **Vor dem Öffnen des Siphons, den Sprühauslöser so weit drücken, bis kein Druck mehr besteht.**

Reinigung: Den Kopf von der Flasche lösen, dann den Dichtring, die Spritzdüse und den Kolben abnehmen (Abb. B). Jedes Bauteil unter heißem Wasser und mit Spülmittel reinigen. Die Einzelteile trocknen lassen und demontiert lagern. 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.

Die Siphons und Kartuschen sind Behälter, die unter Druck stehen, für die besondere Vorsichtsmaßnahmen gelten:

- Den Mastrad Siphon vor Wärmeeinwirkung fernhalten (Herd, Sonne, Mikrowelle).

- Die Temperatur des Wasserbades darf 70°C nicht übersteigen.

Nicht im Gefrierfach lagern.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe, da das Gerät sich bei Verwendung warmer Zutaten erhitzen kann.

- Den Siphon und die Kartuschen für Kinder unzugänglich aufbewahren.

- **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.

- Verwenden Sie nur Stahlkartuschen mit N20-Gas (Behälter steht unter Druck, nicht Temperaturen über 70°C aussetzen).

- Das Gas der Kartuschen nicht einatmen.

- Die Kartusche nicht direkt nach der Anwendung berühren:

Verbrennungsgefahr.

- Aus Sicherheitsgründen den Oberkörper nicht über den Siphon beugen und die Kartusche beschädigen.

- Keine beschädigten, verformten (unten, Hauptteil, Flaschenhals) oder heruntergefallenen Cremebereiter oder solche mit Rissen verwenden.

- Kein Bauteil des Siphons verändern oder umgestalten.

- Achtung: Nur Ersatzteile von Mastrad verwenden. Keine Teile anderer Marken in Kombination mit einem Mastrad-Siphon verwenden. Es wird empfohlen, Kartuschen von Mastrad zu verwenden.

- Siphon und Kartuschen von Kindern fernhalten.

Garantie:

Innerhalb von zwei Jahren ab Kaufdatum und unter Vorlage des Zahlungsnachweises wird ein defekter Siphon unentgeltlich repariert (ausschließlich Frachtkosten). 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.

Bauteile eines Siphons:

a. Kartuschenhalter

b. Abdeckung

c. Wohnung Aufsatz

d. Gerader Aufsatz

e. Aufsatz Tulpe

f. Gewindeventil

(F48781)

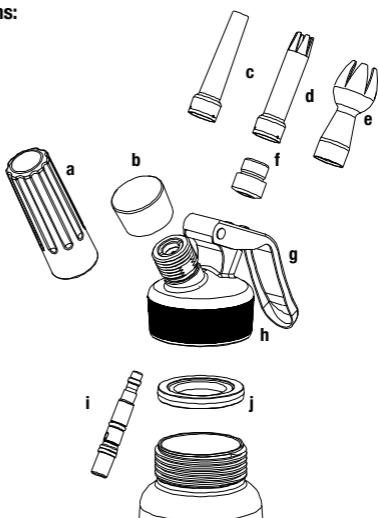
g. Kopf

h. Dichtring (F48784)

i. Kolben (F48785 &

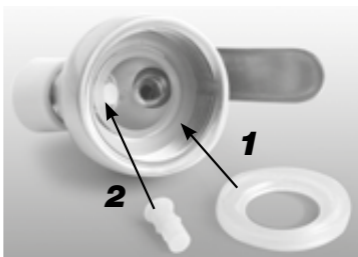
F49085)

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.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

- 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) Gebruik de spuit niet wanneer het reservoir (j) (onderzijde, middengedeelte en hals) gescheurd of vervormd is.
- 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. Spoel voor ieder gebruik het reservoir met warm en daarna met koud water. Controleer of het drukventiel schoon is. Reinig het anders zoals aangeduid op fig. A.
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 verstopten.
Filter bereidingen altijd eerst in een puntzeef/keukenzeef alvorens ze in het reservoir te gieten. Anders kan het drukventiel verstopt raken.
3. Vul het reservoir van de slagroomspruit niet boven de op de bodem van de fles aangegeven maataanduiding: voor 0,5 l maximum 500 ml., voor 1L 1000ml maximum.
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 gaspatronen (8 g N2O) in de patroonhouder (fig.1). Gebruik voor mousses uitsluitend stalen patronen met N2O –gas. Om veiligheidsredenen en om de kwaliteit te waarborgen, wordt het aangeraden om enkel patronen van Mastrad te gebruiken.
6. Schroef de patroonhouder met het patroon met de kop naar beneden op de fles (fig.3) tot het gas in het reservoir kan. 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 spuittuitje van de spruit en maak schoon met vaatwasmiddel. Schroef vervolgens terug op de kop van de Mastrad-slagroomspruit. **Plaats de spruit nooit in de diepvriezer.** Warme bereidingen kunt u niet bewaren.

10. Onderhoud en opbergen van de slagroomspruit van Mastrad: **beweeg het hendeltje tot er geen druk meer op de fles zit alvorens de spruit open te maken.** Maak vervolgens de spruit schoon: schroef de kop van het reservoir, verwijder de afdichting, de spuituit en het drukventiel (fig. B). Het is belangrijk om ieder onderdeel met warm water en afwasmiddel schoon te maken. Laat de onderdelen drogen en berg ze los op.

Mastrad raadt af om de vaatwasmachine te gebruiken voor de onderdelen.

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

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

Veiligheidsmaatregelen:

- Maximaal toegelaten druk (PS): 22 bar.

De spruiten en patronen staan onder druk en vereisen dus bijzondere voorzorgsmaatregelen:

- Stel de Mastrad-slagroomspruit nooit bloot aan een warmtebron (oven, zon, microgolf).

- De temperatuur van het waterbad mag niet hoger zijn dan 70 °C.

- Draag bij gebruik a.u.b. beschermende handschoenen omdat de klopper heet kan zijn bij de bereiding van warme ingrediënten.

- Leg de Mastrad-slagroomspruit niet in de diepvriezer.

Bewaar de spruit en de patronen buiten het bereik van kinderen.

- **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.

- Gebruik uitsluitend talen patronen met N2O-gas (de houder staat onder druk, beschermen tegen temperaturen boven 70 °C).

- Inhaleer het gas uit de patronen niet.

- Raak een pas geschud patroon niet aan: risico op brandwonden.

- Omwille van veiligheidsredenen mag u niet over de spruit buigen terwijl u het patroon op de fles bevestigt.

- Gebruik de spruit niet wanneer deze beschadigd, gebarsten, vervormd (onderzijde, middengedeelte en hals van het reservoir) is of op de grond is gevallen.

- De onderdelen van de slagroomspruit mogen nooit veranderd of aangepast worden.

- Let op: gebruik enkel door Mastrad toegelaten onderdelen. Combineer nooit onderdelen van andere merkproducten met de slagroomspruiten van Mastrad. Gebruik bij voorkeur patronen van Mastrad.

- De spuitfles en patronen buiten het bereik van kinderen houden.

Garantie:

Kapotte slagroomspruiten (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-slagroomspruit 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 slagroomspruit 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 slagroomspruit:

a. Patroonhouder

b. Dopje

c. Plat tuitje

d. Rechttuitje

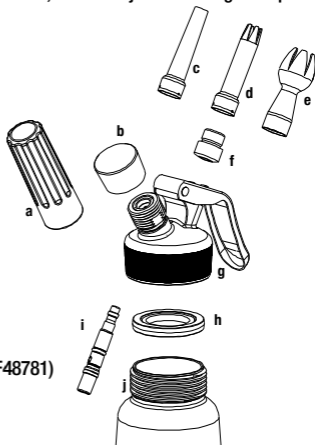
e. Tulpvormig tuitje

f. Wohnung Aufsatz

g. Klepventiel met schroefdraad (F48781)

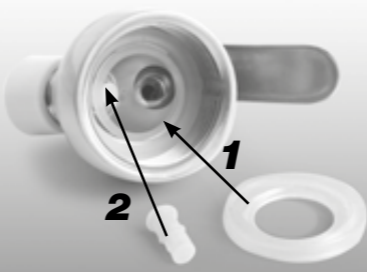
h. Kop

i. Afdichting (F48784)



Als de spruit niet werkt:

Controleer of alle pakkingen van de spruit op hun plaats zitten: druk eerst op de hendel om er zeker van te zijn dat de spruit niet onder druk staat. Schroef, zodra er geen druk meer op de spruit staat, de spruit open en controleer of de pakkingen in de kop van de spruit en de zuiger niet beschadigd zijn en of ze goed op hun plaats zitten. Wanneer dat allemaal is gecontroleerd, kan de spruit 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.

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 utilizar un sifón que presente fisuras o tenga la cuba deformada (j) (la parte de abajo, el cuerpo o el cuello de la cuba)
- 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 después pasarle agua fría. Comprobar que el pistón esté limpio, en caso contrario, limpiarlo según la fig. A.
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 0.5L-500ml como máximo, para 1L-1000ml. como máximo.
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 N2O) en el porta-cartucho (fig.1). Para realizar espumas utilice solamente cartuchos de acero que contengan gas N2O. 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. Basta un solo cartucho por preparación.
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 no haya más presión.** Proceder entonces a la limpieza: destornillar la cabeza de la cuba, retirar la junta,

el tubo y el pistón (fig. B). Es importante lavar cada elemento con agua caliente con el producto para vajilla. Dejar secar las piezas y almacenarlas sin montar.

Mastrad desaconseja la utilización del 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.

Los sifones y los cartuchos son recipientes bajo presión a los que se aplican medidas de precaución particulares:

- No exponer el sifón Mastrad al calor (horno, sol, microondas).
- La temperatura del baño-maría no debe exceder 70°C.
- Por favor use guantes protectores durante la manipulación, ya que el montador puede estar caliente.
- No poner el sifón Mastrad en el congelador.
- Guardar el sifón y los cartuchos fuera del alcance de los niños.
- **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.
- Utilice solamente cartuchos de acero que contengan gas N2O (el recipiente se encuentra bajo presión, evitar temperaturas superiores a 70°C).
- No inhalar el gas de los cartuchos.
- No tocar el cartucho justo cuando haya percutido: riesgo de quemarse.
- Por razones de seguridad, no inclinarse sobre el sifón al perforar el cartucho.
- No utilizar nunca un sifón dañado, con fisuras, deformado (en la parte inferior, el cuerpo o el cuello de la cuba) o que se haya caído al suelo.
- No alterar ni modificar los elementos del sifón.
- Atención: utilizar sólo piezas sueltas Mastrad. No combinar nunca piezas de productos de otras marcas con sifones Mastrad. Utilizar preferiblemente cartuchos Mastrad.
- Guarde el sifón y los cartuchos fuera del alcance de los niños.

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.

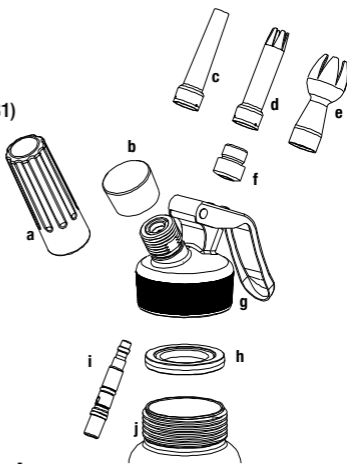
Para las reparaciones cubiertas por la garantía, devolver siempre el sifón en su integridad: cuba, cabeza completa, y justificativo de compra.

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

Leer las instrucciones atentamente antes del empleo.

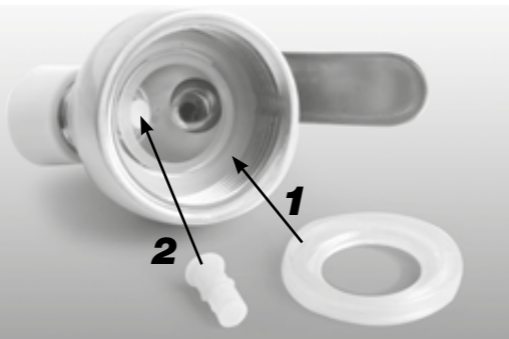
Componentes del sifón:

- a. Porta-cartucho
- b. Tapa
- c. Tubo plano
- d. Tubo recto
- e. Tubo tulipán
- 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.



IT 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.

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, interromperne 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 presentino fessure o deformazioni sul serbatoio (j) (sotto, nel corpo o nel collo del serbatoio)
- 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; in caso contrario, pulirlo come mostrato dalla figura A.

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 il serbatoio del sifone oltre la capienza indicata sul fondo della bottiglia: per 0,5 l, un massimo di 500 ml., per 1L, un massimo di 1000 ml.

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 mousse, utilizzare solamente cartucce in acciaio contenenti gas N2O. Per dei motivi di sicurezza e una garanzia di qualità, consigliamo di utilizzare solamente delle cartucce Mastrad.

6. Tenendo la testina verso il basso, avvitare il porta-cartuccia contenente la cartuccia (fig. 3) fino a quando il gas penetrerà nel serbatoio. Una sola cartuccia per preparato è sufficiente.

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 avvitarlo di nuovo sulla testina del sifone. **Non riporre mai il sifone in**

congelatore. I preparati caldi non si conservano.

10. Pulizia e conservazione del sifone Mastrad: **prima di aprire il sifone, tenere premuto il grilletto, fino a quando tutta la pressione interna non sarà fuoriuscita.** Procedere quindi con la pulizia: svitare la testina del serbatoio, rimuovere la guarnizione, l'ugello e il pistone (fig. B). È importante lavare ogni elemento con acqua calda e del detersivo per i piatti. Lasciar asciugare i pezzi e conservarli smontati.

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.

I sifoni e le cartucce sono dei recipienti sotto pressione per i quali devono essere adottate delle precauzioni particolari:

- Non esporre il sifone Mastrad a fonti di calore (forno, sole, microonde).
 - La temperatura del bagnomaria non deve oltrepassare i 70°C.
 - Ti consigliamo d'indossare guanti di protezione per maneggiare l'utensile, al fine di non scottarti durante la preparazione di preparati caldi.
 - Non collocare il sifone Mastrad nel congelatore.
- Tenere il sifone e le cartucce lontani dalla portata dei bambini.
- È imperativo svuotare completamente il gas restante nel sifone prima di aprirlo.** Per un sifone senza più alcun preparato al suo interno, azionare il grilletto fino all'arresto del rumore. Per un sifone contenente ancora una data quantità di preparato, lasciare che il contenuto si stabilizzi nel serbatoio per alcuni minuti, poi avvolgere la testa del sifone in un panno spesso e premere il grilletto fino all'arresto del rumore.
- Utilizzare solamente cartucce in acciaio contenenti gas N20 (recipiente sotto pressione; non esporlo a temperature superiori ai 70°C).
 - Non inalare il gas delle cartucce.
 - Non toccare la cartuccia appena utilizzata: rischio di bruciature.
 - Per dei motivi di sicurezza, non chinarsi sul sifone quando si fora la cartuccia.
 - Non utilizzare mai sifoni che presentino danneggiamenti, fessure, deformazioni (sotto, nel corpo o nel collo del serbatoio) o siano caduti a terra.
 - Non alterare o modificare gli elementi del sifone.
 - Attenzione: utilizzare solamente dei pezzi di ricambio Mastrad. Non combinare mai dei pezzi di prodotti di altre marche con dei sifoni Mastrad. Utilizzare, di preferenza, delle cartucce Mastrad.
 - Tenere il sifone e le cartucce fuori dalla portata dei bambini.

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.

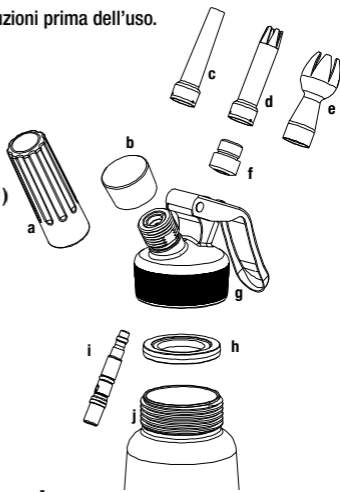
Per le riparazioni in garanzia, rispedire sempre il sifone accompagnato da tutti i suoi accessori: serbatoio, testina completa e prova d'acquisto.

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

Leggere con attenzione le istruzioni prima dell'uso.

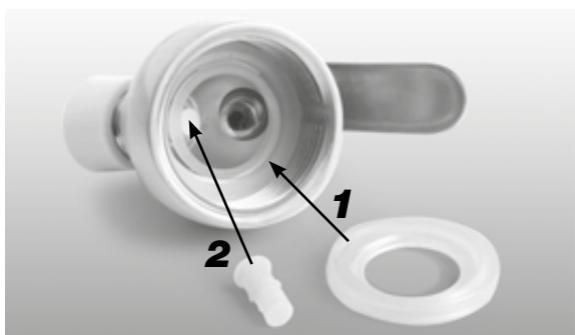
Componenti del sifone:

- a. Porta-cartuccia
- b. Mascherina
- c. Ugello piatto
- d. Ugello dritto
- e. Ugello a tulipano
- 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."



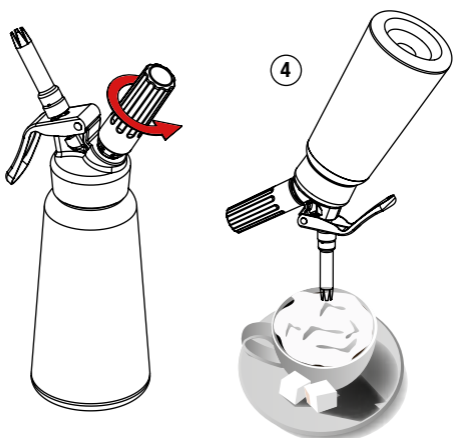
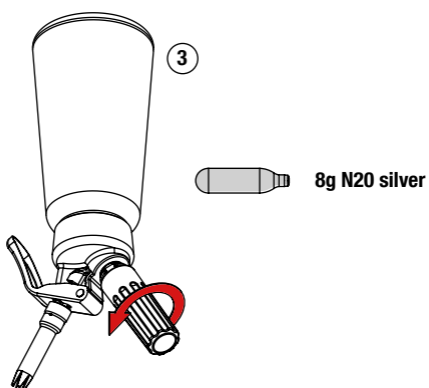
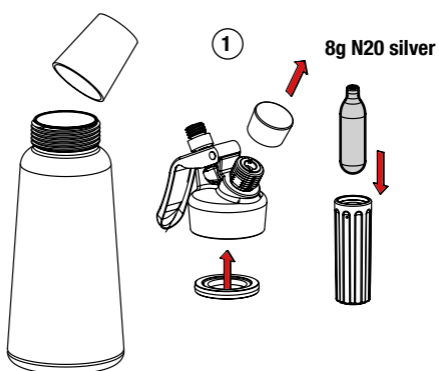


Fig. A

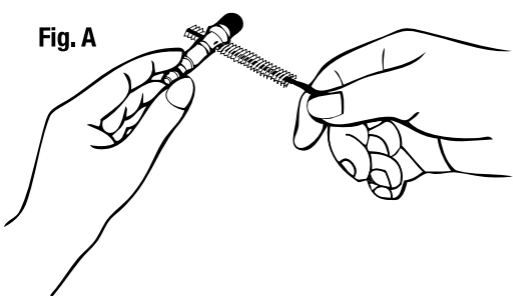


Fig. B

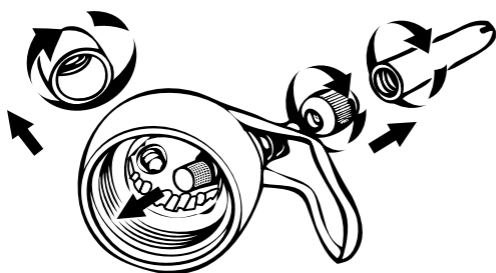
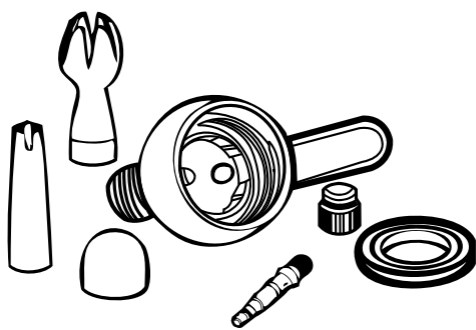


Fig. C



FR Recettes de Jean-Claude Fascina

VARIATION AUTOUR DE LA CRÈME CHANTILLY

Ingrédients pour 4 personnes – siphon 0.5L

- 1/2 l de crème fraîche liquide entière
- 75 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé

1. Mélanger la crème fraîche aux sucres. Verser la préparation dans la cuve du siphon.

2. Percuter avec une capsule de gaz.

3. Secouer 2 à 3 fois tête en bas.

4. Réserver au frais jusqu'à utilisation.

Pour parfumer et épicer vos chantilly :

Faire infuser des épices, des herbes ou des fleurs séchées dans la crème chaude (gingembre, cannelle, poivre, thym, romarin, rose, lavande, violette, ...). Filtrer au tamis et laisser refroidir avant de verser dans le siphon. Aromatiser la chantilly en remplaçant les sucres par des sirops (grenadine, fraise, menthe, violette, rose, fleur d'oranger...).

ECUME D'HUÎTRES CHAUDES SAFRANÉE

Ingrédients pour 4 personnes – siphon 0.5L

- 16 huîtres creuses bien calibrées
- 150 ml de crème fraîche liquide entière
- 15 g de beurre demi-sel
- 1 blanc de poireau
- 1 échalote
- 1 pincée de safran
- Quelques brins de ciboulette - Sel, poivre du moulin

1. Ouvrir les huîtres (laisser les mollusques attachés à leur coquille).

Verser leur eau dans un récipient ; attendre qu'elles rendent leur deuxième eau et récupérer celle-ci également. Préchauffer le four à 180°C.

2. Emincer l'échalote, tailler le poireau en julienne. Faire revenir poireau et échalote dans le beurre.

3. Avec un couteau, détacher les mollusques de leur coquille.

Disposer les légumes dans le fond des coquilles, remettre les huîtres dessus. Enfourner les huîtres pendant 6 à 8 minutes.

4. Mélanger l'eau des huîtres à la crème, ajouter le safran ; poivrer.

Filtrer la préparation, la verser dans la cuve du siphon, percuter une capsule de gaz, secouer et conserver à température ambiante.

5. Sortir les huîtres du four, siphonner la préparation dans les coquilles et décorer d'un brin de ciboulette. Servir aussitôt.

PURÉE AÉRÉE DE CAROTTES CONFITES AU CUMIN POUR FILET DE BAR

Ingrédients pour 4 personnes – siphon 0.5L

- 400 g de carottes
- Oranges à jus permettant de préparer 1/2 l de jus d'orange frais
- 150 ml de crème fraîche entière liquide
- 1 cuil. à café de graines de cumin
- 4 filets de bar de ligne
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

1. Presser les oranges. Eplucher les carottes. Déposer les carottes dans une cocotte avec les graines de cumin, couvrir avec le jus d'orange. Amener à ébullition et baisser le feu ; laisser confire à couvert 1h30. Réserver le jus d'orange et prélever les carottes.

2. Mixer très finement les carottes, ajouter la crème ; saler, poivrer.

Passer la purée au tamis fin, verser la préparation dans la cuve du siphon, percuter une capsule de gaz, secouer et conserver au chaud au bain-marie à 70°C maximum.

3. Préchauffer le four à 180°C. Saler, poivrer les filets de bar, les faire revenir côté peau dans une poêle huilée pendant 2 minutes pour les raidir. Puis les enfourner pendant 10 minutes.

4. Disposer l'émulsion de carottes au centre de l'assiette. Poser le filet de bar sur la purée. Terminer par un filet d'huile d'olive, un tour de moulin à poivre et quelques graines de cumin.

5. Faire réduire le jus d'orange et déposer un filet de sauce dans l'assiette.

MOUSSE DE POMME DE TERRE VITELLOTTE

Ingrédients pour 4 personnes – siphon 0.5L

- 250 g de pommes de terre vitelotte
- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 15 cl de lait
- 50 g de beurre
- Sel, poivre du moulin

1. Réserver 2 pommes de terre pour la décoration.

2. Cuire les pommes de terre non pelées à l'eau froide salée pendant 30 minutes.

3. Les peler puis les réduire en purée.

4. Ajouter la crème, le lait et le beurre fondu.

5. Saler, poivrer et bien mélanger.

6. Passer au tamis fin, verser dans le siphon, percuter une capsule de gaz et secouer.

7. Conserver au chaud au bain-marie à 70°C maximum.

8. Détailler les pommes de terre restantes en rondelles très fines avec leur peau. Les faire frire pour décorer votre émulsion de vitelotte.

EN Jean-Claude Fascina's mousse recipes

VARIATIONS ON A THEME: WHIPPED CREAM

Ingredients for cream whipper 0.5L

- ½ litre/ 500ml/ 17 ½ fl oz full fat fresh cream
- 75 g/ 2.5 oz icing sugar
- 1 sachet vanilla sugar

1. Mix the fresh cream with both sugars. Pour the mixture into the tank of the cream whipper.

2. Insert a gas charger.

3. Shake 2 or 3 times upside down.

4. Place in the fridge until use.

To flavour and spice your whipped cream:

Infuse some spice, herbs or dried flowers in the hot cream (ginger, cinnamon, pepper, thyme, rosemary, rose, lavender, violet...).

Filter through a strainer and leave to cool before pouring into the cream whipper. Flavour the whipped cream by replacing the sugar with syrups (pomegranate, strawberry, mint, violet, rose, orange blossom...).

HOT OYSTER FOAM WITH SAFFRON

Ingredient for 4 people, cream whipper 0.5 l

- 16 deep, good-sized oysters
- 150ml/ 5 1/4fl oz fresh cream
- 15g/ 0.5 oz salted butter
- 1 leek (leaves and bottom removed)
- 1 shallot
- 1 pinch of saffron
- Chives, Salt, ground pepper

1. Open the oysters (leave the molluscs attached to the shell). Pour the water into a bowl; wait until the oysters give off more water and collect this too. Pre-heat the oven to 180°C/350°F/gas 4.

2. Chop the shallot, cut the leek into julienne. Brown the leek and shallot in the butter.

3. Using a knife, ease the molluscs off their shell. Place the vegetables in the bottom of the shell, place the oysters on top.

Place the oysters in the oven for 6 to 8 minutes.

4. Mix the water from the oysters with the cream, add the saffron and pepper. Filter the mixture then pour it into the tank of the cream whipper, insert a gas charger, shake and keep at room temperature.

5. Remove the oysters from the oven, squirt the mixture into the shells and decorate with some chives. Serve immediately.

LIGHT AIRY CARAMELIZED CARROT MOUSSE WITH CUMIN FOR BASS FILET

Ingredient for 4 people, cream whipper 0.5 l

- 400g/ 14 oz carrots
- Oranges for squeezing - ½ litre fresh orange juice
- 150ml/5 ¼ fl oz full fat fresh cream
- 1 tea spoon cumin seeds
- 4 bass filets
- 1 tablespoon olive oil
- 1 shallot, Salt, ground pepper

1. Squeeze the oranges. Peel the carrots. Put the carrots in a pan with the cumin, cover with the orange juice. Bring to the boil then lower the heat; leave to caramelize in an uncovered pan for 1½ hours. Keep the orange juice and remove the carrots.

2. Blend the carrots very finely then add the cream, salt and pepper. Pass the purée through a fine strainer, pour the mixture into the tank of the cream whipper, insert a gas charger, shake and keep warm in a bain-marie at no more than 70°C/ 150°F maximum.

3. Preheat the oven to 180°C/ 350°F/gas 4. Add salt and pepper to the bass filets, brown them on the skin side in an oiled pan for 2 minutes to stiffen them. Then place in the oven for 10 minutes.

4. Place the carrot mousse in the centre of the plate. Place the bass filet over the purée. Top it off with a drizzle of olive oil, a little ground pepper and a few cumin seeds.

5. Reduce the orange juice and place a drizzle of sauce on the plate.

VITELLOTTE POTATO MOUSSE

Ingredients for 4 people, cream whipper 0.5 l

- 250g/ 9 oz vitelotte potatoes
- 250ml/ 8 ¾ fl oz full fat fresh cream
- 150ml/ 5 ¼ fl oz milk
- 50g/ 1.7 oz butter
- Salt, ground pepper.

1. Keep 2 potatoes for decoration.

2. Cook the unpeeled potatoes in cold, salted water for 30 minutes.

3. Peel them and then mash them.

4. Add the cream, milk and melted butter.

5. Add salt and pepper and mix well.

6. Pass through a fine strainer, pour into the cream whipper, insert a gas charger and shake.

7. Keep warm in a bain-marie at no more than 70°C/ 150°F maximum.

8. Cut up the remaining potatoes into very thin slices, leaving the skin on. Fry them to use for decoration for the vitelotte mousse.

DE Rezepte für Mousse von Chef Jean-Claude Fascina

VARIATIONEN FÜR SCHLAGSAHNE

Zutaten - Grundrezept:

- 1/2 Liter Schlagsahne
- 75 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

1. Die Schlagsahne mit den beiden Zuckersorten gut vermischen. Die Sahne in den Siphon geben.

2. Gaspatrone aufschrauben und bis zum Gebrauch kalt stellen.

Zum Parfümieren der Schlagsahne:

Sahne erhitzen und mit den gewünschten Zutaten vermischen: Gewürze, Kräuter oder getrocknete Blüten (Zimt, Ingwer, Pfeffer, Thymian, Rosenblüten, Lavendel, Veilchen...) darin ziehen lassen. Über einem Sieb abgießen und dann in den Siphon füllen. Die Sahne kann auch aromatisiert werden, indem der Zucker durch Sirups ersetzt wird (Grenadine, Erdbeere, Minze, Veilchen, Rosen, Orangenblüten...).

WARMER AUSTERNschaum mit Safran

Zutaten

- 16 große bauchige Austern
- 150 ml Schlagsahne
- 15 g salzige Butter
- 1 Stange Lauch (nur der weiße Teil)
- 1 Schalotte
- 1 Prise Safran
- Schnittlauch zur Dekoration, Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Austern öffnen, das Fleisch dabei nicht von der Schale lösen. Das Austernwasser in einer Schüssel auffangen und warten bis sie erneut Wasser gebildet haben. Das Wasser erneut auffangen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Die Schalotte fein schneiden, den Lauch in feine Streifen schneiden und beides in der Butter glasig dünsten.

3. Die Austern mit einem Messer von der Schale lösen. Das Gemüse in die Austernschalen verteilen und je eine Auster darauf geben.

4. Die Austern für 6 bis 8 Minuten in den Backofen stellen. Das Austernwasser mit der Schlagsahne vermischen, den Safran dazugeben und mit Pfeffer abschmecken. Die Sahnemischung durch ein Sieb streichen und in den Behälter geben. Eine Gaspatrone aufschrauben und gut durchschütteln. Bei Raumtemperatur aufbewahren.

5. Sobald die Austern aus dem Ofen kommen, Safransahne aufsprühen, mit Schnittlauch dekorieren und sofort servieren.

LUFTIGES KAROTTENPÜREE MIT KREUZKÜMMEL ZUM SEEWOLF

Zutaten

- 400 g Karotten
- 1/2 Liter frisch gepresster Orangensaft
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Teelöffel Kreuzkümmelkörner
- 4 Filets vom Seewolf je 150 g
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Schalotte, Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Orangen auspressen. Karotten schälen. Die Karotten mit dem Kreuzkümmel in einen Topf geben und mit dem Orangensaft bedecken. Aufkochen und dann bei kleiner Hitze und geschlossenem Topfdeckel 1 1/2 Stunden kochen. Den Saft auffangen und die Karotten entfernen.

2. Die Karotten fein pürieren, Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree durch ein Sieb streichen. Die Mischung in den Siphon geben, eine Gaspatrone aufschrauben und den Siphon im Wasserbad warm halten (maximal 70°C).

3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Fischfilets salzen und pfeffern und auf der Hautseite ca. 2 Minuten mit etwas Öl in der Pfanne braten. Den Fisch dann für ca. 8 Minuten in den Backofen stellen. Inzwischen den Orangensaft einkochen lassen.

4. Das Karottenpüree in die Mitte der Teller geben und je ein Fischfilet auf das Püree legen. Etwas Olivenöl darüber träufeln, pfeffern und mit Kreuzkümmel bestreuen.

5. Auf jeden Fisch etwas von der Orangenreduktion geben.

LUFTIGES KARTOFFELPÜREE „VITELLOTTE“

Zutaten

- 250 g Kartoffeln Vitelotte (violette Kartoffeln)
- 250 ml Schlagsahne
- 150 ml Milch
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Zwei Kartoffeln zur Dekoration aufheben. Die restlichen Kartoffeln ungeschält in kaltem Salzwasser aufsetzen und ca. 30 Minuten garen.

2. Die Kartoffeln schälen und zu Brei zerdrücken. Milch, Sahne und geschmolzene Butter zugeben.

3. Gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Durch ein Sieb passieren, in den Siphon geben, verschließen und eine Gaspatrone aufschrauben.

5. Den Siphon im Wasserbad warm halten (maximal 70°C).

6. Die restlichen Kartoffeln ungeschält in sehr feine Scheiben

schneiden und in heißem Öl ausbacken.

7. Das Kartoffelpüree auf Teller sprühen und mit den Chips dekorieren.

NL Recepten van Chef Jean-Claude Fascina voor mousse **VARIATIES OP CHANTILLYCRÈME**

Ingrédients

- 1/2 liter volle slagroom - vloeibaar
- 75 g poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker

1. Meng de slagroom met de suikers. Giet de bereiding in de sifonfles.
2. Breng onder druk met een gaspatroon.
3. 2 tot 3 maal stevig schudden met de kop naar beneden.
4. Bewaar koel tot gebruik.

Om de chantilly op smaak te brengen en te kruiden:

Laat kruiden of gedroogde bloemen intrekken in de warme room (gember, kaneel, peper, tijm, rozemarijn, roos, lavendel, viooltje...). Filter met de zeef en laat afkoelen vooraleer in de sifon te gieten. Geef de chantilly extra aroma door de suikers te vervangen door siropen (grenadine, aardbei, munt, viooltje, roos, oranjebloesem...).

SCHUIM VAN WARME OESTERS MET SAFFRAAN

Ingrédients

- 16 holle oesters van dezelfde grootte
- 150 ml vloeibare slagroom
- 15 g halfzoute boter
- 1 preiwit
- 1 sjalot
- 1 mespuntje saffraan
- Enkele takjes bieslook, Zout, peper van de molen

1. Open de oesters (maak het vlees niet los van de schelp). Giet het water in een recipiënt; wacht tot ze hun tweede water afgeven en vang dat ook op. Laat de oven voorverwarmen op 180°C.
2. Hak de sjalot fijn, snijd de prei in julienne (fijne staafjes). Fruit de prei en de sjalot in boter.
3. Maak het oestervlees met een mes los van de schelp. Leg de groenten op de bodem van de schelpen en dresseer de oesters erbovenop. Zet de oesters gedurende 6 à 8 minuten in de oven.
4. Meng het oesterwater met de room, voeg saffraan toe en kruid met peper. Filter de bereiding, giet ze in de sifonfles, breng ze onder druk met een gaspatroon, schud en bewaar op kamertemperatuur.
5. Haal de oesters uit de oven, spuit het schuim op de schelpen en versier met een takje dille. Dien onmiddellijk op.

LUCHTIGE PUREE VAN GEKONFIJTE WORTELEN MET KOMIJN VOOR ZEEBAARSFILET

Ingrédients

- 400 g wortelen
- Perssinaasappelen om 1/2 liter
- vers sinaasappelsap te maken
- 150 ml volle slagroom - vloeibaar
- 1 koffielepel komijnzaadjes
- 4 zeebaarsfilets, met de lijn gevangen
- 1 soeplepel olijfolie
- 1 sjalot, Zout, peper van de molen

1. Pers de sinaasappelen. Schil de wortelen. Leg de wortelen in een gietijzeren stoofpan met de komijnzaadjes, bedek met het sinaasappelsap. Breng aan de kook en draai het vuur laag. Laat gedurende 1u30 konfijten met het deksel erop. Bewaar het sinaasappelsap en haal de wortelen eruit.
2. Mix de wortelen zeer fijn en voeg de room toe. Kruid met peper en zout. Wrijf de puree door de fijne zeef, giet de bereiding in de sifonfles, breng een gaspatroon aan en houd warm in een 'bain-marie' op maximum 70°C.
3. Laat de oven voorverwarmen op 180°C. Kruid de zeebaarsfilets met peper en zout, bak ze gedurende 2 minuten met het vel naar beneden in een pan met olie om ze even dicht te schroeien. Zet gedurende 10 minuten in de oven.
4. Leg de wortelemulsie in het midden van het bord. Leg de zeebaarsfilet op de puree. Werk af met een straaltje olijfolie, wat peper van de molen en enkele komijnzaadjes.
5. Laat het sinaasappelsap inkoken en breng een straaltje saus aan op het bord.

ESPUMA VAN VITELLOTTE-AARDAPPELEN

Ingrédients

- 250 g vitelotte-aardappelen
- 25 cl volle slagroom - vloeibaar
- 15 cl melk
- 50 g boter
- Zout, peper van de molen

1. Bewaar 2 aardappelen voor de versiering.
2. Kook de niet-geschilde aardappelen in gezouten koud water gedurende 30 minuten.
3. Schil ze en maak er puree van.
4. Voeg room, melk en gesmolten boter toe.
5. Kruid met peper en zout en meng goed.
6. Wrijf de bereiding door de fijne zeef, giet ze in de sifon en breng 1 gaspatroon aan.

7. Houd warm in een 'bain-marie' op maximaal 70°C.
8. Snijd de resterende aardappelen in zeer fijne schijfjes met hun schil. Bak ze even en versier er de vitelotte-emulsie mee.

ES Recetas de "mousses" del Jefe Jean-Claude Fascina

VARIACIONES SOBRE EL CHANTILLY

Ingredientes

- 1/2 l. nata
- 75 g de azúcar glase
- 1 bolsita de azúcar avainillada

1. Mezclar la nata con los azúcares.
2. Verter la preparación en la cuba del sifón y percutir un cartucho de gas.
3. Agitar 2 o 3 veces bocabajo.
4. Reservar en frío hasta la utilización.

Para aromatizar o especiar el chantilly:

Infundir especias, hierbas, flores secas en la nata caliente (jengibre, canela, pimienta, tomillo, romero, rosa, lavanda, violeta...). Filtrar por un tamiz y dejar enfriar antes de rellenar el sifón. Aromatizar el chantilly reemplazando el azúcar por siropes (granadina, fresa, menta, violeta, rosa, azahar...).

ESPUMA DE OSTRAS CALIENTES AL AZAFRÁN

Ingredientes

- 16 ostras cóncavas grandes
- 150 ml de nata
- 1 pizca de azafrán
- 1 puerro
- 1 chalota
- 15 g de mantequilla salada
- Cebollino, Pimienta recién molida, Sal

1. Abrir las ostras (dejar el molusco pegado a la concha).
2. Verter su agua en un recipiente; esperar a que suelten el segundo agua y reservar también.
3. Picar la chalota y, cortar el puerro en juliana. Rehogar con la mantequilla.
4. Con un cuchillo despegar los moluscos de las conchas.
5. Disponer las verduras en el fondo de las conchas, poner encima las ostras.
6. Precalentar el horno a 180°. Hornear las ostras durante 6 a 8 minutos.
7. Mezclar el agua de las ostras con la nata, añadir el azafrán y pimienta. Colar la preparación.
8. Verter en la cuba del sifón, percutir un cartucho de gas, agitar y conservar a temperatura ambiente.
9. Sacar las ostras del horno, cubrir con la espuma. Decorar con unas ramas de cebollino y servir inmediatamente.

ESPUMA DE ZANAHORIAS CONFITADAS AL COMINO CON LOMO DE LUBINA

Ingredientes

- 400 g de zanahorias
- 1/2 l. zumo de naranja natural
- 1 cucharadita de cominos
- 150 ml de nata
- 4 lomos de lubina
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molida

1. Pelar las zanahorias.
2. En una cacerola, cocer en el zumo de naranja las zanahorias con los cominos. Llevar a ebullición y bajar el fuego; dejar tapado y confitar durante 1h 30.
3. Colar las zanahorias y reservar el zumo.
4. Triturar muy finamente las zanahorias cocidas y añadir la nata. Salpimentar.
5. Pasar el puré por un tamiz.
6. Verter la preparación en la cuba del sifón, percutir un cartucho de gas, agitar y conservar caliente en un baño maría a 70° máximo.
7. Salpimentar los lomos de lubina. Dorar en una sartén con aceite por el lado de la piel unos 2 minutos, hasta que se tuesten un poco.
8. Meter en el horno a 180° durante 10 minutos.
9. Disponer la espuma de zanahorias en el centro del plato y el lomo de lubina encima. Regar con un chorrito de aceite de oliva y espolvorear con pimienta y unos cominos. Reducir el zumo de naranja y servir un cordón de salsa en el plato.

ESPUMA DE PATATA VIOLET

Ingredientes

- 250 g patatas violet
- 25 cl de nata
- 15 cl de leche
- 50 g de mantequilla
- Sal y pimienta recién molida

1. Reservar 2 patatas para la decoración.
2. Cocer las patatas sin pelar en agua fría con sal durante 30 minutos.
3. Pelar y machacar como un puré. Añadir la nata, la leche y la mantequilla derretida. Salpimentar y mezclar bien.
4. Pasar por un tamiz, verter en el sifón, percutir un cartucho de gas

y agitar.

5. Conservare caliente en un baño María a 70° máximo.

6. Cortar las 2 patatas láminas finas con piel y freír.

7. Decorar la espuma de patata violet con los chips de patatas fritas.

IT Ricette di Jean-Claude Fascina

VARIAZIONI ATTORNO ALLA CREMA CHANTILLY

Ingredienti per 4 persone – sifone da 0,5 l

- 1/2 l di panna fresca liquida intera

- 75 g di zucchero a velo

- 1 bustina di zucchero vanigliato

1. Mescolare la panna e gli zuccheri. Versare il preparato nel serbatoio del sifone.

2. Percuotere una cartuccia di gas.

3. Agitare 2-3 volte con la testa del sifone rivolta verso il basso.

4. Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Per aromatizzare e speziare le tue Chantilly:

Mettere in infusione spezie, erbe aromatiche o fiori secchi nella panna liquida calda (zenzero, cannella, pepe, timo, rosmarino, rosa, lavanda, violetta...). Filtrare con un colino e lasciar raffreddare prima di versare nel sifone. Aromatizzare la Chantilly utilizzando sciroppi al posto degli zuccheri (granatina, fragola, menta, violetta, rosa, fiori d'arancio...).

SPUMA D'OSTRICHE CALDE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone – sifone da 0,5 l

- 16 ostriche concave ben calibrate

- 150 ml di panna fresca liquida intera

- 15 g di burro salato

- 1 porro (solo la parte bianca)

- 1 scalogno

- 1 pizzico di zafferano

- Alcuni fili di erba cipollina – Sale e pepe macinati

1. Aprire le ostriche (lasciare i molluschi attaccati alla loro conchiglia).

Versare la loro acqua in un recipiente; attendere che spurghino l'acqua restante e recuperarla. Scaldare il forno a 180°C.

2. Sminuzzare lo scalogno e tagliare il porro a striscioline. Farli saltare in padella con il burro salato.

3. Con un coltello, staccare i molluschi dalla loro conchiglia. Collocare le verdure sul fondo delle conchiglie e rimettervi sopra le ostriche. Cuocere in forno per 6-8 minuti.

4. Mescolare l'acqua delle ostriche con la panna liquida, aggiungere lo zafferano e un pizzico di pepe. Filtrare il preparato, versarlo nel recipiente del sifone, percuotere una cartuccia di gas, agitare e conservare a temperatura ambiente.

5. Togliere le ostriche dal forno, aggiungere il preparato contenuto nel sifone e decorare con un po' di erba cipollina. Servire immediatamente.

PURÈ VAPOROSO DI CAROTE CANDITE AL CUMINO PER

FILETTI DI SPIGOLA

Ingredienti per 4 persone – sifone di 0,5 l

- 400 g di carote

- 1/2 l di spremuta fresca di arance

- 150 ml di panna fresca liquida intera

- 1 cucchiaino di semi di cumino

- 4 filetti di spigola

- 1 cucchiaio di olio d'oliva

- Sale e pepe macinati

1. Spremere le arance. Pulire le carote e metterle in una pentola

insieme ai semi di cumino. Ricoprire con la spremuta di arance.

Far bollire, abbassare il fornello e lasciar candire con coperchio chiuso per circa 90 minuti. Mettere da parte la spremuta di arance e prelevare le carote.

2. Passare le carote nel mixer fino a ottenere un purè, aggiungere la panna fresca liquida, sale e pepare. Filtrare il purè così ottenuto in un colino e versare il preparato nel serbatoio del sifone. Percuotere una cartuccia di gas, agitare e conservare al caldo a bagnomaria, a una temperatura massima di 70°C.

3. Scaldare il forno a 180°C. Salare e pepare i filetti di spigola, farli dorare dal lato pelle in una padella con un po' di olio per 2 minuti per farli indurire. Poi, cuocerli in forno per 10 minuti.

4. Collocare l'emulsione di carote al centro del piatto e disporvi sopra i filetti di spigola. Concludere con un filo d'olio d'oliva, un po' di pepe macinato e alcuni semi di cumino.

5. Far ridurre la spremuta di arance e aggiungerne un filo nei piatti prima di servire in tavola.

SPUMA DI PATATE VITELLOTTE

Ingredienti per 4 persone – sifone da 0,5 l

- 250 g di patate vitelotte

- 25 cl di panna fresca liquida intera

- 15 cl di latte

- 50 g di burro

- Sale e pepe macinati

1. Mettere da parte 2 patate per la decorazione.

2. Cuocere le patate non sbucciate in acqua fredda salata per 30 minuti.

3. Sbucciarle e schiacciarle per ottenere un purè.

4. Aggiungere la panna liquida, il latte e il burro fuso.

5. Salare, pepare e mescolare bene.

6. Filtrare con un colino, versare nel sifone, percuotere una cartuccia di gas e agitare.

7. Conservare al caldo a bagnomaria a una temperatura massima di 70°C.

8. Tagliare le patate restanti in fettine molto sottili senza sbucciarle. Farle friggere e utilizzarle poi per decorare l'emulsione di vitelotte.

F49850 (0.5L)
F49820 (0.5L)
F49950 (1L)



FNOT1-498

mastrad[®]

Distribué par /
Distributed by
Mastrad SA
75012 Paris
FRANCE

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