

Notice d'utilisation

Siphon 500 ml Aluminium

Réf. 57367

Nous vous remercions d'avoir choisi le siphon à chantilly et espumas Mathon. Cet ustensile de cuisine va vous permettre de réaliser une multitude de recettes légères, crèmes, mousses sucrées, salées ...

PRECAUTIONS IMPORTANTES :

Avant d'utiliser votre siphon, lisez attentivement toutes les instructions d'emploi et de sécurité qui suivent.

Conservez cette notice d'utilisation.

Ce siphon est réservé à un usage domestique et exclusif pour la préparation de chantilly, de mousses et d'espumas.

Il peut s'utiliser de +5°C à +50°C maximum (au bain-marie). S'il chauffe plus, l'enlever de la casserole bain-marie avec des maniques et laissez-le reposer le temps nécessaire à ce que sa température et sa pression diminuent.

Si le siphon présente des fissures ou déformations, il ne doit plus être utilisé.

Conserver les cartouches et le siphon hors de portée des enfants.

Ne pas faire chuter ce siphon, qu'il soit sous pression ou non.

Ce siphon fonctionne sous pression : des blessures peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.

Ne jamais ouvrir le siphon en forçant. S'il ne s'ouvre pas, se reporter aux instructions contenues dans cette notice d'emploi. Ne jamais utiliser d'objet pointu ou tranchant pour l'ouvrir.

Ne jamais tenter d'ouvrir le siphon sous-pression. S'il ne s'ouvre pas, se reporter aux instructions contenues dans cette notice d'emploi.

Ne jamais percuter plus d'une seule cartouche dans le siphon. Ne jamais remplir le siphon au-delà de 500ml. Sinon il risque de subir une surpression et il risque de ne pas fonctionner.

Ne jamais utiliser d'ingrédients exclus dans la notice d'emploi, comme des ingrédients en morceaux, granuleux, fibreux, pulpeux, très épais. N'utiliser que des préparations liquides passées au tamis.

Avant chaque utilisation vérifier que le siphon n'est pas bouché.

Ne jamais démonter de pièces au-delà de ce qui est indiqué dans la notice.

En cas de changement de pièces, se reporter à la notice d'emploi.

Ne jamais mettre sous pression en utilisant une autre source que les cartouches de gaz prévues à cet effet.

Attention : ne pas respecter ces consignes d'utilisation peut entraîner des blessures graves.

INSTRUCTIONS DE SECURITE :

Attention : siphon utilisé avec du gaz, donc sous pression. Pression maximale admissible : 30 bars.

En cas de non-fonctionnement, d'obstruction et pour toute opération de nettoyage : si la préparation ne sort pas, si des ingrédients solides ont été insérés dans le siphon risquant de l'endommager lorsqu'il est sous pression, ou si vous voulez dévisser la tête du siphon après avoir introduit le gaz, procédez comme suit : EN AUCUN CAS il ne faut essayer d'ouvrir le siphon lorsqu'il est sous pression.

Laisser reposer le siphon à la verticale afin que les ingrédients solides se déposent au fond de la bouteille.

Placer ensuite un chiffon épais au-dessus du siphon et actionnez la poignée à plusieurs reprises, tête vers le haut, pour chasser la pression en le gardant bien à la verticale.

Bien attendre que tout le gaz se soit échappé, siphon à la verticale, pour ensuite seulement dévisser doucement la tête du siphon. Ne pas tenter d'ouvrir la bouteille si la pression n'est pas toute partie et que la valve est obstruée.

Nettoyer le siphon : sur la tête du siphon dévissez le support d'embout de décoration, appuyez sur le tube passant dans la poignée pour le déloger, et enlever le joint intérieur de la tête du siphon. Nettoyez ensuite tous les éléments du siphon à l'eau chaude avec le goupillon.

Ne démonter que les pièces indiquées ci-dessous. Pour toute autre opération de maintenance ou changement de pièces, contacter Mathon Développement.

En cas de SAV, toutes les pièces A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K et L peuvent faire l'objet d'un échange pour remplacer la pièce d'origine qui serait défectueuse. Merci de contacter Mathon Développement au préalable.

N'essayez pas de modifier ou de réparer vous-même votre siphon.

Ne jamais mettre le siphon dans un freezer ni dans un congélateur. Ne jamais l'exposer à une source de chaleur comme le soleil, un four, une flamme ou encore un micro-ondes.

Ne vous penchez pas au-dessus du siphon quand vous vissez la cartouche de gaz et placez-vous à distance de toute personne.

Attention : à ne pas utiliser pour d'autres usages et ne pas jouer avec.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI :

Ce siphon est composé d'un corps pouvant recevoir 500 ml de liquide, d'une tête avec capuchon, un porte-cartouche, 3 embouts de décoration en plastique et un goupillon-brosse de nettoyage.

1. Avant la première utilisation, lavez-le à l'eau chaude, puis passez-le sous l'eau froide pour le rafraîchir. Essuyez-le et placez-le quelques heures au réfrigérateur (avant une préparation froide).

2. Versez dans un bol doseur 500 ml maximum de votre préparation, crème fraîche refroidie au préalable ou d'autres ingrédients en fonction de votre recette. Remplissez ensuite le siphon avec ces 500 ml maximum.

Des ingrédients solides (graines, pulpe de fruit, ...) peuvent provoquer une obstruction de la valve ou empêcher un bon fonctionnement du siphon. Pour utiliser du sucre ou du sel, dissolvez-les au préalable dans un peu d'eau. Vous pouvez utiliser directement du sucre glace. Pour les épices, utilisez celles en poudre très fine ou en extrait liquide.

3. Vissez la tête du siphon et l'embout de décoration choisi.

4. Insérez une cartouche de gaz N2O dans le porte-cartouche puis vissez-le sur la tête du siphon. On entend un léger sifflement lorsque le gaz s'échappe de la cartouche.

5. Attendre que le gaz se soit totalement échappé pour dévisser le porte-cartouche, et le remplacer par le capuchon. Attention, ne jamais servir la préparation en ayant laissé le porte-cartouche et la cartouche.

6. Secouez le siphon en 3 ou 4 mouvements pour que le gaz se mélange à la préparation de façon homogène.

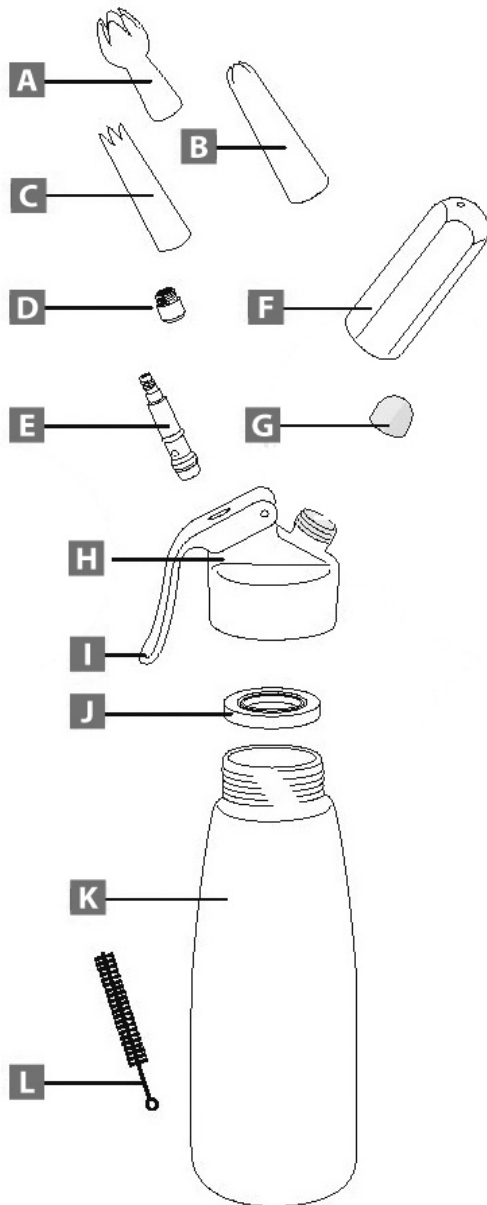
7. Placez-le au réfrigérateur pour une préparation froide ou au bain-marie jusqu'à 50°C pour une préparation chaude.

8. Pour servir, tenez bien le siphon tête vers le bas avec l'embout de décoration à la verticale vers le bas. Appuyez sur la poignée pour que la préparation sorte.

9. Pour une belle présentation, servez immédiatement après avoir extrait la mousse ou la crème du siphon.

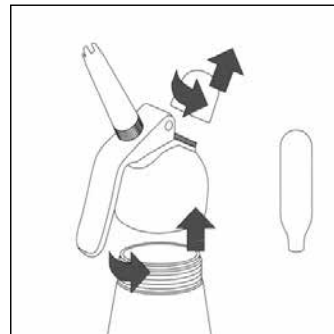
10. Après avoir vidé le siphon de sa préparation, dévissez la tête, puis nettoyez-le comme indiqué dans les instructions de sécurité. Après chaque utilisation, conservez-le propre, sec, à l'abri de toute source de chaleur, tête non vissée.

ETAPES D'UTILISATION

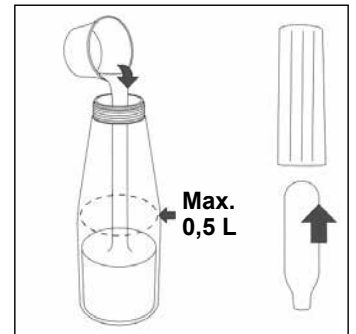


- A B C** Accessoires de décoration
D Adaptateur accessoires de décoration
E Soupape de sortie
F Porte-cartouche
G Capuchon

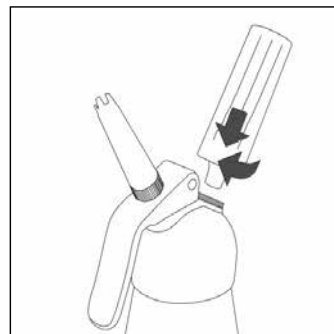
- H** Tête du siphon
I Poignée
J Joint d'étanchéité
K Corps du siphon
L Goupillon
(brosse de nettoyage)



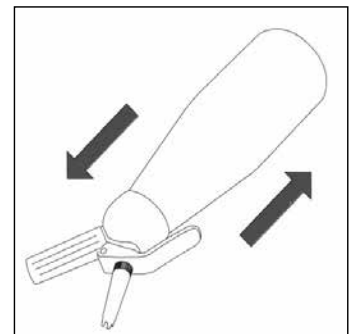
1. Visser la tête du siphon et dévisser le capuchon.



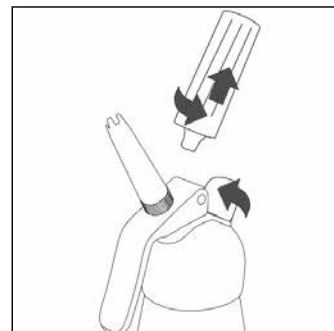
2. Verser votre préparation dans le siphon et insérer une cartouche de gaz dans le porte-cartouche.



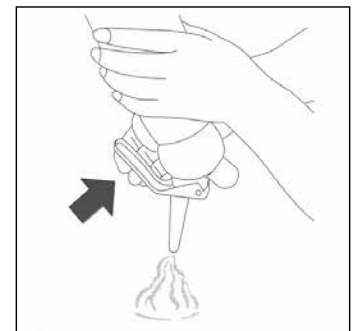
3. Visser sur la tête du siphon le porte-cartouche (avec la cartouche à l'intérieur).



4. Secouer le siphon.



5. Dévisser le porte-cartouche et revisser le capuchon.



6. Utilisation : orienter le siphon la tête en bas et appuyer sur la poignée.

CHANTILLY AU SIPHON

Pour 4 à 6 verrines
 Préparation : 20 mn
 Cuisson : 15 mn
 50 cl de crème fleurette
 50 g de sucre roux

- Portez à ébullition la crème fleurette, puis ajoutez le sucre roux.
 - Laissez tiédir avant de verser la sauce dans le siphon.
 - Refermez le siphon.
 - Insérez une cartouche en tenant le siphon la tête en bas. Vous entendrez le bruit du gaz qui remonte dans la bouteille.
 - Secouez et gardez, en couchant votre siphon, au réfrigérateur un minimum de 3 heures, le mieux étant une nuit entière pour une texture parfaite.
- Pour servir : Secouez le siphon la tête en haut et dressez votre chantilly, aérienne et parfumée !