



Pour acheter cliquez ici

mastrad

PARIS

SIPHON MOUSSES MOUSSES WHIPPER

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



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

F Mode d'emploi

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

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

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

PRECAUTIONS IMPORTANTES

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

Instructions :

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

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

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

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

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

Mesures de sécurité :

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

Garantie :

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

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

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

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

Lire les instructions attentivement avant emploi.

Composants du siphon :

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



En cas de non-fonctionnement :

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



1)



2)



3)



4)



Fig. A

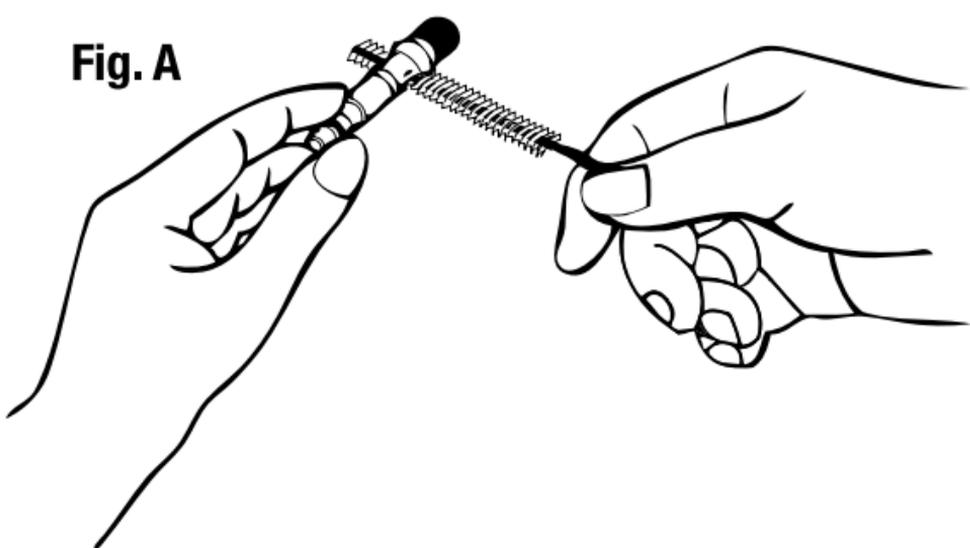


Fig. B

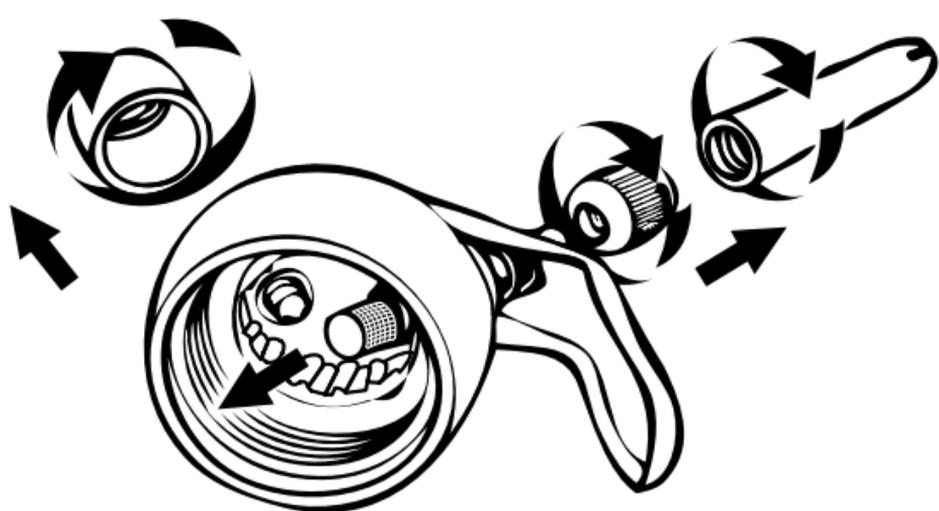


Fig. C



F Recettes de mousses du Chef Simon

MOUSSE CHAUDE DE FEVES VERTES

Ingrédients :

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

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

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

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

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

Mixer finement et filtrer au chinois.

Verser le mélange dans la cuve du siphon.

Injecter une capsule de N2O (argent).

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

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

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

MOUSSE CHAUDE OU FROIDE AUX ASPERGES VERTES

Ingrédients :

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

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

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

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

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

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

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

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

MOUSSE A LA FRAISE

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

Sur gelée de fraise à la guimauve

Ingrédients :

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

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

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

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

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

Dressage : 2 possibilités

Dans un verre :

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

Après refroidissement complet, on obtient une gelée.

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

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

Ou bien servir tout de suite comme mousse chaude.

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

MOUSSE A LA FRAMBOISE

Ingrédients :

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

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

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

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

Agiter et extraire.

COLD BREW COFFEE

Ingrédients :

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

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

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

Refermez puis secouez vigoureusement pendant une vingtaine de secondes.

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

Verser le café réalisé dans un verre ou une tasse.

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

GB Chef Simon's mousse recipes

HOT STRING BEAN MOUSSE

Ingredients:

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

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

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

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



FN0T5-494/493/493

mastrad[®]

Distribué par /
Distributed by
Mastrad SA
75012 Paris
FRANCE

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