

## Manuel d'utilisation du siphon à chantilly et Espumas

Nous vous remercions d'avoir choisi le Siphon à chantilly & Espumas MATHON. Cet ustensile, désormais indispensable, va vous permettre de réaliser une multitude de desserts légers, de crèmes ainsi que des mousses aussi bien salées que sucrées...

Avant d'utiliser votre siphon, nous vous remercions de bien vouloir lire attentivement les conseils d'utilisation qui suivent :

- 1- Avant la première utilisation ou si vous n'avez pas utilisé votre siphon depuis un certain temps, trempez le dans de l'eau chaude, puis sous de l'eau froide pour le rafraîchir ou laissez le séjourner quelques heures, vide, au réfrigérateur.
- 2- Remplissez-le de crème fraîche refroidie au préalable (cf. Fig 1) ou d'autres ingrédients en fonction de votre recette. Ne jamais le remplir au-delà de la quantité indiquée sur la bouteille, quantité variant suivant le modèle choisi (250ml, 500ml ou 1l). Ne le remplissez qu'avec des ingrédients liquides ou dissous. Des ingrédients « solides » (graines, pulpes de fruits...) peuvent provoquer une obstruction de la valve ou empêcher un bon fonctionnement de l'appareil.
- 3- Pour adoucir et sucrer vos préparations, il est préférable d'utiliser du sucre glace ou des édulcorants liquides. Si vous devez utiliser du sucre en poudre ou du sel, dissolvez-les au préalable dans un peu d'eau ou de lait. Pour les épices, utilisez celles en poudre très fine ou en extraits liquides.
- 4- Si vous secouez trop fort votre siphon, il risque de produire une mousse trop compacte. Pour éviter cela, ne le secouez que 3 ou 4 fois et non pas à chaque fois que vous l'utilisez.
- 5- Pour servir, tenez toujours bien le siphon la tête en bas avec l'embout de décoration à la verticale sinon, le gaz risque de s'échapper et de la crème restera dans le siphon sans gaz.
- 6- Pour une bonne présentation de vos préparations, servez immédiatement après avoir extrait la mousse ou la crème du siphon.

Précautions d'utilisation :

- 1- Pour le nettoyage de votre siphon, utilisez chaque pièce avec un liquide vaisselle doux et une éponge. Ne démontez que les pièces démontables. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants pour ce faire.
- 2- Ne jamais mettre le siphon dans le freezer ni dans un congélateur, seulement dans le réfrigérateur.
- 3- Ne jamais l'exposer à une source de chaleur comme le soleil, le four, une flamme ou encore un micro-ondes.
- 4- Ne jamais tenter de l'ouvrir tant que toute la pression interne n'est pas évacuée. Pour vérifier, appuyez sur la poignée jusqu'à l'arrêt du bruit résultant de la pression.
- 5- Toutes les pièces du siphon se démontent et se remontent facilement. Ne jamais forcer.
- 6- Par mesure de précaution, ne vous penchez pas au-dessus du siphon lorsque vous vissez la cartouche de gaz et n'effectuez pas cette opération en face d'une autre personne.
- 7- Si par inadvertance, des ingrédients solides sont insérés dans la bouteille, risquant d'endommager l'ustensile lorsqu'il est sous pression, il est conseillé de procéder comme suit :
  - En AUCUN CAS il ne faut essayer d'ouvrir le siphon
  - Il faut laisser reposer le siphon afin que les ingrédients solides se déposent au fond de la bouteille
  - Placez ensuite un chiffon épais au-dessus du siphon et actionnez la poignée à plusieurs reprises pour chasser la pression en le gardant bien à la vertical, la tête en haut.
  - Ne pas tenter d'ouvrir la bouteille si la pression n'est pas toute partie et que la valve est obstruée.
- 8- N'utilisez que les pièces d'origine, ne jamais mélanger les pièces détachées.
- 9- N'essayez pas de modifier ou de réparer vous-même votre siphon.
- 10- N'utilisez que des cartouches de bonne qualité, vendues à cet effet.

- 11 Ne jamais utiliser un siphon qui est tombé ou qui a reçu un choc sans l'avoir au préalable montré à un professionnel.
- 12 Conserver les cartouches et le siphon hors de portée des enfants.
- 13 Cet ustensile est réservé à l'usage domestique et exclusif pour la préparation de chantilly, de mousses et d'espumas.
- 14 Pour les modèles 250 et 500 ml, n'utilisez qu'une cartouche à la fois.

