



Con este montador de nata al que se le incorpora aire mediante cargas de N<sub>2</sub>O comprimido podrá crear multitud de postres ligeros, cremas, espumas dulces y saladas así como salsas.

#### **ATENCIÓN:**

Antes de utilizar el sifón de nata, lea cuidadosamente las instrucciones:

- 1.- Antes de utilizar el sifón por primera vez o si no se ha utilizado durante un tiempo, enjuagar la botella primero con agua caliente y después con agua fría antes de rellenarla con la nata.
- 2.- Rellenar con nata fresca refrigerada o con otros ingredientes dependiendo de la receta. No rellenar el sifón con una cantidad superior a la indicada en la botella (0.25-0.50-1 Lts.), dependiendo del modelo. Cuando se preparen recetas con ingredientes sólidos, disuélvelos antes para evitar la formación de grumos.
- 3.- Insertar la junta de goma en el cabezal y enroscarlo en la botella sin forzarlo. El cabezal está colocado correctamente cuando no se ve la rosca.
- 4.- Insertar el cargador de crema 8 grs. N<sub>2</sub>O en el soporte de carga. Para una calidad garantizada utilice cargadores, no obstante, se pueden utilizar también cargadores de crema standard 8 grs. N<sub>2</sub>O.
- 5.- Enroscar el soporte de carga en la válvula de entrada hasta el contenido del cargador empiece a salir emitiendo un sonido silbante. Usar un cargador por cada botella (2 cargadores con botellas de 1 litro). Agitar la botella cuatro o cinco veces en dirección vertical. Cuando se utilicen natas ligeras u otras mezclas frías, agítarlas hasta 10 veces. Desenroscar el soporte del cargador y el cargador. Es normal que se escuche un silbido al desenroscarlo. Sacar y desechar los cargadores de acero vacíos.
- 6.- Para dispensar la nata sujetar el sifón verticalmente (con la boquilla boca abajo) a 1 cm de la superficie. Para decorar presionar la palanca suavemente. Si la crema no es suficientemente espesa, agítarla una vez más. No es necesario volver a agítarla cuando se utilice la próxima vez.
- 7.- Siempre mantenga el sifón en el frigorífico (nunca en el congelador).
- 8.- Almacenaje con carga: Quitar la boquilla del adaptador, aclararla y volver a colocarla. Después de utilizarlo guarde el sifón en el frigorífico. El contenido se mantendrá fresco durante varios días.
- 9.- Limpieza y almacenaje en vacío - antes de abrirlo, dejar que salga la presión accionado la palanca.
- 10.- Desenroscar el cabezal y quitar la junta de goma y la boquilla decoradora. Mantener el borde de la válvula dentro del cabezal mientras se desenrosca el adaptador de la boquilla con la otra mano.
  - a.- Limpiar minuciosamente cada componente con un detergente suave y un cepillo.
  - b.- Dejar secar y guardar el cabezal y la botella por separado.
  - c.- No limpiar ninguno de los componentes de sifón en agua hirviendo.
  - d.- Algunos detergentes de lavavajillas son muy agresivos, por ello, no recomendamos meter el sifón en el lavavajillas.

#### **CONSEJOS PRÁCTICOS:**

- 1.- Antes de llenar el sifón enfriarlo bajo el agua fría o en el frigorífico.
- 2.- Usar solo ingredientes solubles. Sustancias no solubles tales como semillas, pulpas, etc. Impiden el cierre de la válvula de salida o podría afectar al correcto funcionamiento del sifón.
- 3.- Para endulzar, es preferible utilizar azúcar en polvo o edulcorante líquidos. El azúcar granulada y la sal deberían ser disueltos previamente en agua o leche. Utilizar únicamente especias en polvo o líquidos.
- 4.- Agítarlo en exceso hará que el puré sea muy espeso por lo que recomendamos agítarlo solo en 3 a 4 veces. No lo agite cada vez que lo utilice. Para mezclas con contenido de nata y otros líquidos es necesario agítarlo bien y más frecuentemente.
- 5.- Utilizarlo sosteniéndolo del revés (con la boquilla hacia abajo) si no la presión se escapará y parte de la mezcla quedará dentro del sifón.
- 6.- Para un mejor resultado, servir inmediatamente después de descargarlo.
- 7.- Para un almacenaje prolongado, guardar el cabezal y la botella separadamente.

#### **MEDIDAS DE SEGURIDAD:**

- 1.- El sifón y las cargas son recipientes de presión por lo que es necesario incrementar la atención y el cuidado.
- 2.- Atención: Utilizar solo recambios originales.
- 3.- No intente hacer cambios por su cuenta en el sifón.
- 4.- Cualquier intento de reparación por su cuenta o una manipulación incorrecta pondrá fin a todas las garantías y responsabilidades.
- 5.- No utilizar nunca un sifón defectuoso. Enviar cualquier sifón que haya caído al suelo para verificar su seguridad.
- 6.- Para reparaciones enviar siempre la pieza completa (cabezal y botella)
- 7.- Para piezas de repuesto contactar con su comerciante.
- 8.- Guarde el folleto de instrucciones.
- 9.- Siempre que sea posible utilice cargas originales.
- 10.- Mantenga el sifón y las cargas fuera del alcance de los niños.
- 11.- Los sifones solo pueden ser utilizados para batir líquidos para preparación de purés, mousses, salsas, natas, etc...
- 12.- Todas las piezas pueden ser montadas fácilmente, nunca hacerlo a la fuerza.
- 13.- Por razones de seguridad no inclinarse sobre el sifón mientras se cargue.
- 14.- En caso de una carga incorrecta del sifón con ingredientes sólidos que pudieran causar obstrucción de la válvula, haga lo siguiente: Bajo ninguna circunstancia intente desenroscar el cabezal. Colocar el sifón sobre una encimera y esperar hasta que el contenido se deposite en el fondo. Cubra entonces el cabezal con un paño grueso y presione la palanca varias veces hasta que el gas haya salido completamente. Si aún así no puede desenroscar el cabezal - envíelo para su reparación.
- 15.- Solo abra el sifón cuando la presión haya salido completamente. Presionar la palanca hasta que pare el sonido silbante.
- 16.- No exponga el sifón al calor (fuego, sol, horno, microondas, etc...)
- 17.- No ponga nunca el sifón en el congelador.
- 18.- Para su limpieza quite las piezas como se indica.
- 19.- No utilizar instrumentos cortantes o materiales abrasivos para la limpieza de la botella.

#### **PROBLEMAS FRECUENTES:**

- 1.- El cabezal pierde aire: **Causa:** Verificar que se ha colocado la junta de goma.  
**Solución:** Poner la junta.
- 2.- El sifón para obstruido: **Causa:** Hay grumos en el preparado  
**Solución:** Quitar el decorador y presionar la válvula fuertemente para que el aire salga y podamos abrir el cabezal.  
**Causa:** El sifón está demasiado frío.  
**Solución:** Dejarlo a temperatura ambiente durante unos minutos.
- 3.- La espuma sale demasiado líquida: **Causa:** El sifón no se ha enfriado suficientemente.  
**Solución:** Volver a introducir el el frigorífico.  
**Causa:** No hay suficiente gelatina en la mezcla.  
**Solución:** Ajustar la cantidad de gelatina.