



INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Siphon à crème fouettée

FG11281 / FG11282 / FG11283

- TRADUCTION DE L'INSTRUCTION ORIGINALE -

1. SÉCURITÉ	3
2. UTILISATION	4
3. CONSEILS	6
4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	6
5. DÉPANNAGE	7
6. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	8

REMARQUE :

Cette instruction a été traduite de l'instruction originale en anglais à l'aide de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.

1. SÉCURITÉ

Le non-respect des informations contenues dans l'instruction à ce signe peut entraîner des blessures corporelles, des dommages au siphon et à d'autres biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Le fabricant et le vendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages résultant du non-respect de ce mode d'emploi.



AVERTISSEMENT !

Le siphon rempli et la cartouche stockée sont sous haute pression. Il est interdit d'ouvrir un siphon rempli, que ce soit complètement ou partiellement. Perforer ou piquer une cartouche pleine car il existe un risque d'explosion.

Les cartouches et le siphon doivent être protégés des températures élevées, loin des appareils de cuisine tels que les cuisinières, les grils, les friteuses, etc. Un contact accidentel avec des températures très élevées d'un appareil, de l'huile de friture ou similaires peut provoquer une augmentation soudaine de la pression et faire éclater la cartouche.

1. Conservez le mode d'emploi afin qu'il soit accessible à toute personne utilisant le produit et pour éviter une utilisation incorrecte. Le siphon est destiné uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'utilisation commerciale, il est nécessaire de former les personnes aux règles de sécurité au travail.
2. Le siphon rempli et la cartouche contiennent une petite quantité de gaz sous pression, et leur manipulation nécessite le respect de règles de sécurité renforcées.
3. Les recommandations de sécurité concernant les cartouches se trouvent également sur leur emballage.
4. Gardez le siphon FORGAST et les cartouches hors de portée des enfants et des personnes ayant de graves troubles moteurs.
5. Ne vous penchez pas au-dessus du siphon et dirigez l'embout de la cartouche loin de vous lors du vissage de la cartouche et de l'introduction du gaz dans le siphon. Il est impératif de s'assurer que la tête du siphon est bien serrée. La vérification de l'état de serrage de la tête doit être effectuée avant de visser la cartouche et de libérer le gaz.
6. La tête du siphon peut être facilement vissée sur la bouteille en position verticale. Veuillez prêter attention à la précision de l'ajustement du filetage entre la tête et la bouteille au début du vissage. Dans le cas de têtes en plastique, le filetage peut être endommagé en cas de mauvais ajustement.
7. Toutes les pièces du siphon s'assemblent facilement sans utiliser de force. En cas de résistance, veuillez vérifier la qualité et la propreté des connexions filetées.
8. N'utilisez jamais le siphon s'il est endommagé ou si le système de sécurité du fond de la bouteille (déformation du fond concave vers l'extérieur) a été activé comme prévu par le fabricant. Après le déclenchement du système de sécurité, contactez le service FORGAST et ne tentez pas de continuer à utiliser le siphon.
9. Toujours avant d'ouvrir le siphon, appuyez sur le levier et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que les résidus de gaz à l'intérieur soient évacués. Cette action garantira la sécurité et assurera que le siphon ne reste pas sous pression.
10. Protégez le siphon des températures élevées (rayons du soleil, four, micro-ondes, cuisinière à gaz, plaques de cuisson, friteuses, etc.).
11. Toute intervention sur le siphon ou ses éléments et toute modification de sa structure entraînent la perte de la garantie du fabricant/fournisseur et peuvent être la cause d'accidents pour lesquels le fabricant/fournisseur n'est pas responsable.
12. Le contenu placé dans le siphon ne doit pas avoir une température supérieure à 75°C.

2. UTILISATION

Le non-respect des avertissements dans le mode d'emploi peut entraîner des blessures corporelles ainsi que des dommages au siphon et à d'autres biens.

Le fabricant et le vendeur déclinent toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des instructions.

1. Si vous utilisez le siphon pour la première fois ou si le siphon n'a pas été utilisé depuis un certain temps, rincez la bouteille et la tête à l'eau tiède, puis à l'eau froide avant de le remplir.



AVERTISSEMENT !

Avant la première utilisation ou le remplissage du siphon en service, vérifiez soigneusement l'exactitude du montage de ses différents éléments. Vérifiez l'exactitude du montage des joints sur la vanne de décharge, la vanne et l'aiguille servant à ouvrir la cartouche ainsi que le joint situé entre la bouteille et la tête.

Des éléments mal assemblés ou des joints endommagés entraîneront une fuite de gaz du siphon.

En raison du premier montage, du transport et du stockage, les éléments en caoutchouc et en silicone sont recouverts d'un agent conservateur. Avant le premier remplissage du siphon, il est nécessaire de démonter tous les éléments, de les rincer, de vérifier l'exactitude du montage des joints, de les remonter et de les remplir avec un produit alimentaire.

2. Remplissez la bouteille avec de la crème fraîche, refroidie ou à température ambiante, contenant au moins 30 % de matière grasse, ou d'autres ingrédients liquides selon la recette. Ne remplissez jamais la bouteille avec plus de crème que ce qui est indiqué sur la bouteille (selon le modèle de siphon). Si vous souhaitez sucrer la crème, utilisez des additifs liquides ou très finement moulus tels que des sirops ou du sucre glace. Pour le sucre ou l'épaississant, mélangez et dissolvez-le complètement dans une petite quantité de crème au préalable, ce qui évitera la formation de grumeaux.



AVERTISSEMENT !

Les additifs contenant des grumeaux peuvent se retrouver dans les éléments de la valve, les bloquer ou provoquer un blocage en position ouverte, entraînant une vidange incontrôlée du contenu du siphon. Dans certains cas, il peut y avoir une impossibilité de vider le siphon. Dans ce cas, contactez le service FORGAST.

Utilisez uniquement des additifs liquides pour fouetter la crème dans le siphon.



AVERTISSEMENT

Remplissez le siphon de 0,5 l avec 0,5 l de crème et uniquement une cartouche.
Remplissez le siphon de 1,0 l avec 1,0 l de crème avec une ou deux cartouches.



AVERTISSEMENT !

Utiliser une quantité de cartouches supérieure à celle indiquée ci-dessus peut entraîner le déclenchement du système de sécurité et endommager définitivement la bouteille du siphon. Enfoncer trop de cartouches se manifeste d'abord par l'échappement d'excès de gaz par l'orifice de la soupape de sécurité (logement de la cartouche).

INTERDICTION D'UTILISER UNE AUTRE QUANTITÉ DE CRÈME ET DE CARTOUCHES.

3. Assurez-vous que le joint est correctement positionné et adhère fermement à la tête. Ensuite, vissez la tête sur la bouteille de manière uniforme et appuyez fermement jusqu'à sentir une résistance d'un quart de tour.



AVERTISSEMENT !

Dans les siphons avec une tête en plastique, il est possible que le filetage se déforme après une longue période d'utilisation. Dans ce cas, cessez d'utiliser le produit et contactez le service FORGAST. En aucun cas, n'utilisez des joints autres que ceux d'origine du siphon.
Assurez-vous que les filetages sur la tête et la bouteille du siphon sont intacts et propres.

INTERDICTION D'UTILISER UNE TÊTE OU UNE BOUTEILLE AVEC UN FILETAGE ENDOMMAGÉ.

4. Insérez la cartouche (N2O) dans le support de cartouche, avec l'extrémité la plus étroite vers l'extérieur.
5. Vissez le support avec la cartouche à la valve jusqu'à ce que le gaz soit libéré et pénètre dans la bouteille.

Arrêtez de visser immédiatement après avoir libéré le gaz. Ne forcez pas la cartouche dans le logement. Cela pourrait endommager le joint.

Le vide de la cartouche se fait entendre comme un sifflement constant. Une fois ce bruit arrêté, toute la quantité de gaz se trouve dans le siphon. Utilisez 1 cartouche pour un seul remplissage. 2 cartouches pour charger un siphon d'une capacité de 1 litre sont utilisées en option en cas d'effet culinaire insuffisant. Secouez énergiquement le siphon 3-4 fois, de haut en bas. Lors de l'utilisation de crèmes légères refroidies ou d'autres mélanges, secouez plusieurs fois de plus. Dévissez le support avec la cartouche et vissez à sa place le capuchon de protection.



AVERTISSEMENT !

Utiliser le siphon sans le capuchon de protection peut entraîner une contamination de la valve et causer des dommages ou un fonctionnement incorrect (fuite de gaz à l'extérieur)

LES CARTOUCHES SONT À USAGE UNIQUE ET DOIVENT ÊTRE ÉLIMINÉES CONFORMÉMENT AUX RÈGLES LOCALES DU PAYS D'UTILISATION DU SIPHON.

Laisser une cartouche vide dans le support vissé à la tête endommage le joint de la valve, réduisant ainsi sa durée de vie. Toujours dévisser le support avec la cartouche vide immédiatement après avoir rempli le siphon de gaz.

Lors du dévissage de la cartouche, un léger sifflement de gaz se produira en raison de la pression résiduelle la plus basse qui reste à l'intérieur. C'est un phénomène tout à fait normal et ne résulte pas d'un dommage au siphon. Tous les types de cartouches N2O de la capacité appropriée indiquée dans les spécifications techniques peuvent être utilisés avec le siphon FORGAST.

6. Pour doser la crème fouettée, maintenez le siphon en position verticale, la buse dirigée vers le bas, à une distance de 1 à 2 cm de la surface du fond du récipient ou de la surface décorée. Lors du remplissage de récipients tels que des verres ou des coupes, soulevez le siphon au-dessus de la crème dosée en maintenant la distance indiquée ci-dessus. Ne plongez pas l'embout dans la crème.

Pour doser le contenu du siphon, appuyez légèrement sur le levier de déclenchement. Au début du dosage, la crème peut ne pas avoir la consistance appropriée ou une petite quantité de gaz peut s'échapper. C'est un phénomène normal qui dépend de la recette culinaire. Si la crème fouettée n'est pas suffisamment ferme, il est nécessaire de secouer à nouveau la bouteille contenant son contenu.



AVERTISSEMENT !

Après avoir obtenu la consistance souhaitée, ne secouez pas le siphon avant chaque distribution. Conservez le siphon à crème fouettée rempli avec son contenu au réfrigérateur, jamais dans un endroit destiné aux produits congelés, ou au congélateur. Avant de mettre le siphon au réfrigérateur, retirez l'embout doseur de la tête, rincez-le à l'eau tiède et remettez-le en place.

Le non-respect de cette procédure peut entraîner le développement de bactéries ou le bouchage de l'embout doseur.

Le gaz N2O a des propriétés conservatrices. Le contenu du siphon conservé au réfrigérateur restera frais pendant plusieurs jours.

Utilisez des cartouches de la plus haute qualité qui garantissent la sécurité ainsi que la meilleure qualité du produit culinaire. Les cartouches de la marque LISS dédiées aux siphons FORGAST, grâce à un processus de production rigoureusement respecté, contiennent un gaz d'une pureté maximale sans aucune impureté de production (huiles).

3. CONSEILS

1. Pour obtenir de meilleurs résultats culinaires, abaissez la température du siphon avant de le remplir. Cet effet peut être obtenu en plongeant le siphon dans de l'eau froide ou en le plaçant au réfrigérateur.
2. N'utilisez que des ingrédients solubles ou très finement moulus sous forme de poudre. Pour sucrer, utilisez du sirop de sucres liquides. Dissolvez au préalable le sucre ou le sel granulé dans de l'eau froide ou de la crème. Assurez-vous qu'il ne reste pas de grumeaux dans ce cas. Si vous ne parvenez pas à obtenir une consistance homogène, répétez le processus de dissolution ou passez le produit à travers un tamis très fin. Utilisez uniquement des additifs en poudre ou liquides. Les substances insolubles, telles que les grains, bloqueront le mouvement de la valve de décharge ou peuvent provoquer un fonctionnement incorrect du siphon. En cas d'utilisation de mélanges prêts à l'emploi, utilisez un tamis épais qui retient les grains ou la pulpe des fruits.
3. Le siphon à crème fouettée est idéal pour préparer des mousses froides, des sauces (chaudes) ou des mousses tout en respectant les températures maximales du produit indiquées dans le mode d'emploi du siphon.
4. Un secouage trop fort et trop long du siphon entraînera une crème trop ferme qui perdra sa consistance.
Ne secouez pas le siphon avant chaque dosage.
Un secouage plus précis et plus fréquent est utilisé pour les crèmes légères ainsi que pour les mélanges de crème et d'autres liquides ou produits solides.
5. Lors du dosage, maintenez le siphon à l'envers avec la buse décorative dirigée vers le bas. Utiliser le siphon avec la buse dirigée vers le haut entraînera l'échappement du gaz sans que tout le contenu de la crème ne s'écoule.
6. Les meilleurs résultats sont obtenus en servant le dessert ou la boisson immédiatement après le dosage de la crème avec le siphon.
7. Des pièces de rechange et un support technique pour le produit sont disponibles auprès du service FORGAST.
Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine destinées au siphon FORGAST.
N'utilisez jamais de pièces d'autres fabricants.
Un fonctionnement incorrect peut entraîner des dommages au siphon ou des blessures corporelles et des dommages matériels.
8. En cas de réparation du siphon, veuillez apporter le produit complet au service. C'est nécessaire pour une évaluation correcte du service.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'ouvrir le siphon, relâchez complètement la pression en appuyant sur le levier jusqu'à ce qu'aucun gaz ou produit culinaire ne sorte de l'embout. Il peut rester une petite quantité de produit dans le récipient. Pour nettoyer le siphon FORGAST, veuillez effectuer les étapes dans l'ordre suivant :

- Dévissez le couvercle et retirez le joint.
- Maintenez l'extrémité de la valve à l'intérieur du couvercle tout en dévissant l'embout avec l'autre main.
- Nettoyez soigneusement chaque élément avec un produit chimique doux et une brosse, en faisant attention à la qualité des joints et à leur bon montage.
- Attendez que les pièces sèchent, puis assemblez-les. Lors du nettoyage, démontez uniquement les pièces indiquées ci-dessus.
- Lavez la bouteille avec un détergent doux.
- Laissez tous les éléments sécher complètement.
- Assemblez les pièces du siphon complètement sèches pour un stockage ultérieur.

N'utilisez aucun objet tranchant pour nettoyer la bouteille.

La bouteille et la tête en acier inoxydable peuvent être lavées au lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT !

Les éléments en plastique ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

5. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Absence de sifflement clair du gaz au moment de percer la cartouche :

Une cartouche vide incorrecte a été utilisée ou la cartouche a été mal vissée.

En raison d'une utilisation incorrecte, l'aiguille utilisée pour percer la cartouche a été endommagée. Utilisez uniquement des cartouches de la plus haute qualité LISS. Certaines cartouches de mauvaise qualité peuvent avoir un impact significatif sur la sécurité, la durée de vie et le goût de la crème ou des plats.

Le levier n'a pas été pressé, et pourtant la crème s'écoule de la buse et ne peut pas être arrêtée :

- Des additifs tels que le sucre non dissous, l'épaississant, la pulpe de fruits, etc. ne se sont pas complètement dissous, provoquant un blocage du sachet. Retournez le siphon à 180 degrés et placez la buse vers le haut, posez-le sur une surface plane et stable et attendez que le contenu du siphon s'écoule au fond. Couvrez hermétiquement la buse avec une serviette ou un chiffon et appuyez doucement sur le levier de déclenchement pour libérer le reste du gaz à l'intérieur. Dévissez la tête, nettoyez la valve, filtrez / essuyez le contenu et remplissez à nouveau le siphon.
- Si un tel effet s'est produit lors de la première utilisation, cela peut être dû à l'absence de la procédure de préparation du siphon à l'exploitation décrite dans le chapitre Utilisation. La cause peut être un résidu de conservateur laissé à l'intérieur et le collage du joint de la valve de décharge. Suivez les instructions pour le premier démarrage.

Lors du vissage de la cartouche, le gaz s'échappe entre la bouteille et la tête :

- Absence de joint de tête. Placez le joint dans la rainure située dans la tête.
- Le joint de la tête est endommagé. Installez un nouveau joint.
- La tête n'est pas suffisamment serrée. Vissez correctement la tête sur la bouteille, conformément aux instructions fournies dans la section Utilisation.
- Le bord supérieur de la bouteille ou son filetage est endommagé. Cessez d'utiliser le siphon et confiez-le au service FORGAST.

Lors du vissage de la cartouche, le gaz s'échappe entre la rainure de la cartouche et la cartouche :

- Joint de la rainure de la cartouche manquant ou endommagé/usé. Remplacez ou insérez le joint dans le logement.
- Aiguille de perforation endommagée. Cessez d'utiliser le siphon et remettez-le au service FORGAST.
- Trop de pression à l'intérieur du siphon. Une trop grande quantité de gaz a été injectée. Un excès de gaz s'échappe par l'orifice de la soupape de sécurité du logement de la cartouche. Consommez le contenu du siphon et ne tentez pas d'insérer d'autres cartouches.

La consistance de la crème préparée est liquide :

- Le siphon n'a pas été secoué vigoureusement ou suffisamment de fois. Secouez à nouveau le siphon avec son contenu.
- Au moment d'appuyer sur le levier, le siphon n'a pas été retourné à l'envers. Toujours retourner le siphon à 180 degrés à l'envers de la bouteille avant d'appuyer sur le levier de décharge. La buse décorative doit être dirigée verticalement vers le bas.

La crème est trop épaisse et éclabousse sur les côtés lors du dosage :

- Le siphon a été secoué trop de fois. Ne secouez pas trop vigoureusement et ne faites pas cette opération avant chaque dosage.



AVERTISSEMENT !

Ne tentez pas de modifier le siphon vous-même. Si le problème ne peut pas être résolu selon les descriptions ci-dessus, contactez le service FORGAST ou un point de service autorisé.

6. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

À la fin du cycle de vie du produit, il ne faut pas jeter l'équipement dans un endroit qui pourrait nuire à l'environnement.

Le stockage temporaire des déchets dangereux est autorisé en vue de leur élimination ultérieure. Il est nécessaire de respecter les réglementations sur la protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est impératif de remettre l'appareil à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination.

L'appareil doit être démonté en séparant les composants et en les plaçant en groupes selon leur nature chimique, en gardant à l'esprit que certains d'entre eux peuvent être recyclés et réutilisés de la même manière que les déchets ménagers. Avant l'élimination, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant le cordon d'alimentation.

Le matériau résultant de l'élimination, s'il n'est pas réutilisé, doit être remis à un point de collecte ou à une décharge conformément à la réglementation en vigueur.

Tout symbole WEEE sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet provenant des ménages. Il doit être éliminé de manière appropriée pour éviter tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service ou l'unité locale chargée de l'élimination des déchets.

Les opérations de démontage de l'appareil doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Si un remontage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations doivent être effectuées avec le plus grand soin afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les défauts ou inconvénients causés par un personnel non autorisé manipulant l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage et le matériau dont il est composé sont 100 % recyclables et sont marqués du symbole



Lors de l'élimination, il convient de respecter les réglementations locales en vigueur. Les parties de l'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenues hors de portée des enfants, car elles représentent un danger potentiel.

L'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est marqué comme conforme à la Directive Européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. En assurant une élimination correcte de cet appareil, vous pouvez aider à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être remis à un point de collecte spécialisé pour l'élimination et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de l'élimination de l'appareil, il faut s'assurer qu'il ne soit plus utilisable (qu'il ne puisse plus être mis en marche) en coupant le câble d'alimentation et en retirant les portes de l'étagère et d'autres éléments pouvant présenter un danger. Il ne faut pas permettre une situation où l'on pourrait grimper sur l'appareil ou s'y enfermer. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant l'élimination des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécialisé ; ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il pourrait représenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies dans les directives européennes et aux normes qui leur correspondent. Après avoir obtenu cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et sont donc dotés du marquage CE approprié, permettant leur vente dans les pays européens.

La déclaration de conformité est disponible à la demande de l'utilisateur, sous forme électronique ou imprimée, au siège du fabricant ou sur le site internet www.mmgastron.pl

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Pologne

