

skruva loss huvudet, ska du skicka in spritsen för reparation.

15. Öppna endast **Mastrad Gräddsifon** när allt tryck har släppts ut. Tryck ner spaken tills det väsande ljudet upphör.

16. Utsätt inte **Mastrad Gräddsifon** för hetta (spis, sol, ugn, mikrovågsugn, osv.)

17. Placera inte **Mastrad Gräddsifon** i frysack eller frysbox.

18. Vid rengöring skall delarna endast avlägsnas i enlighet med *fig. 5*.

19. Använd inga vassa föremål eller material med slipverkan vid rengöring av behållaren.

20. Blötlägg INTE plastkomponenterna i vatten som är varmare än 42° C.

Garanti

Defekt sprits (bristfälliga material eller undermålig tillverkning) kommer, vid uppvisande av giltig kvitto, att repareras utan kostnad (porto betalt!) inom två år efter inköpsdagen. Denna garanti täcker inte eventuellt ansvar för felaktig funktion som orsakas av felaktig användning, användning av skadade delar eller eventuella efterföljande skador. För att tillföra säkra att din gräddsprits fungerar korrekt får endast originaldelar från Mastrad användas.

Läs anvisningarna noga!

Skötsel:

Följ anvisningarna nedan för korrekt rengöring och skötsel.

1. Vänd spritsen upp och ned och tryck in spaken helt och hållet tills återstående grädde och gas har tömts ut helt och hållet.

2. Vrid huvudet i moturs riktning för att lossa det från behållaren.

3. Ta ner munstycke, munstyckets hållare och kolven från spritsens huvud.

4. Diska tillbehören i neutralt flytande diskmedel och varmt vatten, med hjälp av borsten som medföljde i förpackningen.

5. Förvara produkten torrt efter rengöring.

6. Diska produkten regelbundet med neutralt flytande diskmedel.

Undvik slag på kolven

Vit Mastrad Gräddsifon

kan endast användas till kalla produkter.

Rostfri Mastrad Gräddsifon

kan användas till både kalla och varma produkter.

Bilder och illustrationer - se bifogad utländsk bruksanvisning.

mastrad 

Instruktioner

Tack för att du har valt denna mångsidiga **Mastrad Gräddsifon** av hög kvalitet. Med detta universella kökshjälpmedel kan du skapa mängder med fluffiga, lätta desserter, grädde, söta och syrliga mousser och även såser.

Läs noga nedanstående anvisningar innan du använder **Mastrad Gräddsifon**.

Bruksanvisning

1. När du använder din sifon för första gången, eller om du inte har använt den på ett tag, ska du skölja ur behållaren med varmt vatten och därefter med kallt vatten innan du fyller den med grädde.

2. Fyll på med väl kyld färsk grädde (*fig. 1*) eller andra ingredienser, beroende på receptet. Fyll inte **Mastrad Gräddsifon** med mer än tillåten mängd som anges på behållaren (0,25 liter/0,5 liter/1 liter, beroende på modell). Vid beredning av recept, ska du komma ihåg att lösa upp fasta ingredienser först, så att det inte bildas klumpar.

3. Placera packningen inuti huvudet (*fig. 1*) och skruva fast huvudet på behållaren, så att det sitter stadigt och jämnt. Huvudet sitter ordentligt när inga gängor är synliga (*fig. 2*). Skruva inte fast huvudet snett på gängorna!

4. Sätt in Mastrad gaspatron (8 g N₂O) i patronhållaren (*fig. 1*). Använd gaspatroner från Mastrad för bästa kvalitet.

5. Skruva fast patronhållaren på inloppsventilen (*fig. 3*) tills patronens innehåll frigörs med ett väsande ljud. Använd en patron för varje fyllning (2 patroner för 1-litersbehållaren). Skaka spritsen

i raskt tempo, fyra till fem gånger rakt upp och ned. Skaka upp till 10 gånger vid användning av väl kyld lättgrädde eller andra blandningar. Skruva loss hållare och patron. Det lätta väsende som hörs är normalt (*fig. 4*). Avlägsna och kassera tomma patroner av stål till återvinningen för metallavfall.

6. Spritsa genom att hålla spritsen vertikalt (med dekoreringsmunstycket nedåt) cirka 1 cm ovanför ytan. Tryck lätt på spaken för att dekorera (*fig. 4*). Om den vispade grädden (moussen, krämen) inte är tillräckligt fast kan du skaka en gång till. Skaka inte igen vid senare användning.

7. Förvara alltid din **Mastrad Gräddsifon** i kylan (aldrig i frysack eller frysbox).

8. Förvaring när den är fylld: Avlägsna dekoreringsmunstycket från munstycksadaptorn, skölj noga och sätt tillbaka munstycket. Sätt in **Mastrad Gräddsifon** i kylan efter användning. Innehållet kommer att hålla sig färskt i flera dagar.

9. Rengöring och förvaring av den tomma **Mastrad Gräddsifon**: Släpp ut kvarvarande tryck genom att trycka in spaken, innan du öppnar den.

- Skruva loss huvudet och avlägsna packningen samt dekoreringsmunstycket. Håll ventilens ände inuti huvudet och skruva loss munstyck sadaptern med andra handen.
- Rengör noga varje enskild komponent med ett mildt rengöringsmedel och en borste.
- Låt delarna torka och förvara huvud och behållare separat.
- Inga av delarna i **Mastrad Gräddsifon** får rengöras i kokande vatten!
- Vissa diskmedel för maskindisk är mycket aggressiva, och därför rekommenderar vi inte att **Mastrad Gräddsifon** diskas i maskin.

Nyttiga tips:

1. Kyl av spritsen ordentligt, antingen i kylan eller under rinnande vatten, innan du fyller den.

2. Använd endast lösliga ingredienser. Olösliga ämnen, som t.ex. gryn, fruktkött etc. hindrar tillförselventilen från att tillslutas och kan medföra att **Mastrad Gräddsifon** inte fungerar som den ska.

3. Det är bäst att använda pudersocker eller flytande sötningsmedel. Strösocker och salt måste först lösas upp i vatten eller mjölk. Använd endast flytande kryddor eller kryddor i puderform.

4. Om du skakar om för många gånger, kommer vispgrädden att bli för stel. Skaka därför endast 3-4 gånger. Skaka inte varje gång före dispenserering. Recept som består av blandningar av grädde och andra vätskor bör skakas väl och oftare.

5. Håll alltid spritsen upp och ned (med dekoreringsmunstycket nedåt) vid dispenserering, annars kommer trycket att släppas ut och en del grädde blir kvar i dispenseraren.

6. Servera omedelbart efter dispenserering, för bästa resultat.

7. Vid långtidsförvaring ska huvud och behållare förvaras separat.

Säkerhetsåtgärder

1. Spritsen och patronerna är tryckbehållare som kräver extra omsorg.

2. **OBS!** Använd endast originaldelar från Mastrad. Kombinera aldrig Mastrad-delar med andra Mastrad-produkter eller produkter från andra tillverkare.

3. Försök inte att själv göra några modifieringar av produkten.

4. Alla garantier och allt ansvar från tillverkaren upphör om du försöker reparera produkten själv eller om du felaktigt manipulerar den.

5. Använd aldrig spritsen om den är skadad.

6. Skicka alltid in hela enheten (huvud och behållare) för reparation.

7. Kontakta din återförsäljare eller Mastrad för reservdelar.

8. Spara instruktionsboken.

9. Använd om möjligt originalpatroner från Mastrad.

10. Förvara **Mastrad Gräddsifon** och patroner utom räckhåll för barn.

11. **Mastrad Gräddsifon** kan endast användas för att vispa vätskor för beredning av grädde, mousse, såser osv.

12. Alla Mastrad-delar kan enkelt monteras. Tvinga därför aldrig ihop delarna med för stor kraft.

13. Av säkerhetsskäl ska man inte stå böjd över spritsen när den laddas.

14. Om spritsen felaktigt fylls med fasta ingredienser som kan komma att medföra att ventilen täpps till, gör så här: Försök under inga omständigheter att skruva loss huvudet! Lägg spritsen på bänkskivan och vänta tills innehållet att lagt sig på botten. Täck därefter över huvudet med en kraftig duk och tryck ner spaken flera gånger tills all gas har släppts ut. Om du fortfarande inte kan