

Cream WHIPPER



 Martellato

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Precareazioni importanti da rispettare scrupolosamente per la sicurezza dell'utente ed il buon funzionamento del sifone.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO PER EVITARE ERRORI DI UTILIZZO

La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza o di qualunque raccomandazione relativa all'utilizzo e alla manutenzione dei sifoni Martellato può comportare il malfunzionamento del sistema nonché danni materiali e/o corporali.

- Il sifone Martellato è omologato esclusivamente per l'uso conforme ai dati del sifone!
- Conservare il sifone lontano dalla portata dei bambini;
- Mettere in funzione il sifone solo dopo averlo riempito;
- Mai avvitare la testa in posizione inclinata;
- Non fare forza sul sifone quando si avvia la capsula;
- Non sono consentiti usi diversi da quelli previsti
- Combinare esclusivamente testata e bottiglia dello stesso modello di sifone
- Mai utilizzare prodotti di terzi con i componenti Martellato

- **Il sifone è sotto pressione.** Eventuali cadute o danni (ad. es. crepe o deformazioni) lo rendono una fonte di pericolo, per tanto non deve essere riutilizzato;

- Il sifone deve mantenere una chiusura ermetica, altrimenti il suo uso viene compromesso. Quindi dovete fare molta attenzione a non ammaccare la filettatura del corpo principale ed a non rovinare la testa in nessuna parte (è la componente più delicata ed importante).

- **Mai svitare la testata da un sifone sotto pressione;**

- È assolutamente necessario provvedere alla corretta pulizia del sifone per evitare che si intasti. Prima di utilizzarlo controllare che il sifone sia stato correttamente pulito.

- Prima della pulizia controllare la compatibilità dei materiali con il detergente o il disinfettante utilizzato

- Mai utilizzare più capsule di quelle indicate.

- Utilizzare solo capsule per panna certificate

- Mai utilizzare la leva come impugnatura di trasporto

- Mai superare la linea Max di riempimento segnalata al punto 3;

- Non apportare modifiche al sifone. Ne conseguono l'annullamento della garanzia e l'esclusione di responsabilità;

- Se risulta impossibile scaricare la pressione, contattare Martellato o il proprio centro di assistenza;

- Per evitare la formazione di grumi sciogliere completamente gli ingredienti prima di riempire il sifone. Non utilizzare ingredienti contenenti frutta o semi;

- Rispettare le norme igieniche vigenti relative ai prodotti alimentari;

ISTRUZIONI PER L'USO

1 - Inserire la guarnizione nella testa.
2 - Avvitare il beccuccio stringendolo leggermente fino all'arresto.

3 - Non riempire oltre la capacità massima! Lo spazio vuoto residuo è necessario per ottenere una montatura ottimale.

4 - Avvitare bene e in posizione eretta la testa sulla bottiglia.

5 - Inserire la ricarica per panna montata nel portacapsule.

6 - Avvitare il portacapsule con la capsula inserita sul sifone fino a sentire l'intero contenuto della capsula defluire all'interno del sifone.

ATTENZIONE: A questo punto il sifone è sotto pressione.

7 - Agitare energicamente il sifone per 5 volte.

8 - Svitare il portacapsule e riciclare la capsula vuota.

NOTA: Il leggero sibilo durante lo svitamento del portacapsule è normale.

9 - Avvitare il coperchio alla filettatura.

10 - Ai fini del dosaggio, il sifone deve essere tenuto "a testa in giù" (beccuccio per guarnire in posizione verticale rivolto verso il basso!) e la leva deve essere azionata delicatamente. Se la consistenza risulta liquida, agitare ancora il sifone.

PULIZIA

Svitare e depressoressurizzare il sifone azionando la leva. Svitare la testa del sifone dalla bottiglia.

Svitare il beccuccio e rimuovere la guarnizione della testa. Lavare prima i componenti del prodotto con acqua corrente calda e un comune detergente e pulire la valvola di dosaggio e il beccuccio per guarnire con l'apposito spazzolino. Se necessario, lavare in lavastoviglie i vari componenti.

Durante l'utilizzo procedere alla pulizia intermedia del beccuccio per guarnire a intervalli regolari (ogni 1-2 ore). A tale scopo, svitare il beccuccio per guarnire o sciacquarlo direttamente sul sifone con acqua calda corrente.

Se il sifone non viene riutilizzato subito, lasciare asciugare i componenti all'aria in un luogo pulito e conservarli smontato.

PER SCARICARE LA PRESSIONE

Collocare il sifone in posizione eretta, appoggiare un panno sul beccuccio e azionare delicatamente la leva fino alla depressoressurizzazione completa del sifone.

Solo a questo punto si può svitare la testa dalla bottiglia.

Seguire la procedura anche in caso di intasamento causato da grumi di prodotto non sciolti.

SAFETY WARNINGS

Important precautions to comply with to protect the user's safety and good operation of the whipper.

READ CAREFULLY BEFORE USE. TO AVOID ANY MISTAKES, AND STORE THESE INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION AFIN D'ÉVITER TOUTE ERREUR DE FONCTIONNEMENT

Non-compliance with the safety instructions or any other advice about the use and maintenance of Martellato whippers can cause the system to malfunction as well as damage to both materials and persons.

- Martellato whipper is approved only for use in compliance with the whipper's data!

- Store the whipper out of the reach of children;

- Use the whipper only after filling it;

- Never screw the head on in a tilted position;

- Do not apply any force when the charger is screwed on;

- Any use other than as stated is not allowed

- Only combine head and bottle of the same model of whipper

- Never use third party's products with Martellato's components

- **The whipper is pressurized.** Any fall or damages (e.g. cracks or deformations) make it a source of danger, so do not reuse it;

- The whipper must be hermetically sealed, if not, its use will be affected. Take care not to dent the thread of the main body or damage the head (this is the most important and delicate part).

- **Never unscrew the head of a pressurized whipper;**

- The whipper must be cleaned correctly to prevent it from getting blocked. Before using it, check it has been cleaned properly.

- Before cleaning, check the materials and the detergent or disinfectant used are compatible

- Never use more chargers than stated.

- Use only certified cream chargers

- Never use the lever to transport the whipper

- Never exceed the Max fill line indicated in point 3

- Do not modify the whipper. This would void the warranty and exclude any manufacturer's liability;

- If the pressure cannot be released, contact Martellato or your service centre;

- To avoid lumps to form, melt the ingredients before filling the whipper. Do not use ingredients containing fruit or seeds;

- Comply with the hygiene regulations regarding food.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Précautions importantes à respecter scrupuleusement pour la sécurité de l'utilisateur et le bon fonctionnement du siphon.

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION AFIN D'ÉVITER TOUTE ERREUR DE FONCTIONNEMENT

Le non-respect des avertissements de sécurité ou de toute recommandation concernant l'utilisation et l'entretien des siphons Martellato peut entraîner un mauvais fonctionnement du système ainsi que des dommages matériels ou des blessures corporelles.

- Le siphon Martellato ne peut être utilisé qu'en conformité avec les caractéristiques du siphon !

- Gardez le siphon hors de portée des enfants.

- Ne faites fonctionner le siphon qu'une fois qu'il a été rempli.

- Ne vissez jamais la tête en position inclinée.

- Ne forcez pas sur le siphon lorsque vous vissez la capsule.

- Aucune autre utilisation n'est autorisée.

- Ne combinez que le collecteur et la bouteille du même modèle de siphon.

- N'utilisez jamais de produits tiers avec les composants Martellato.

- **Le siphon est sous pression.** Toute chute ou détérioration (par exemple, fissures ou déformations) représente une source de danger et ne doit donc pas être réutilisée.

- Le siphon doit rester hermétique, sinon son utilisation est compromise. Par conséquent, vous devez faire très attention à ne pas abîmer le fillet du corps principal et à ne pas endommager la tête (c'est l'élément le plus délicat et le plus important).

- **Ne dévissez jamais la tête d'un siphon sous pression.**

- Il est impératif de nettoyer correctement le siphon pour éviter qu'il ne se bouche. Avant toute utilisation, vérifiez que le siphon a été correctement nettoyé.

- Avant le nettoyage, vérifier la compatibilité des matériaux avec le détergent ou le désinfectant utilisé.

- N'utilisez jamais plus de capsules que le nombre indiqué.

- N'utilisez que des capsules de crème certifiée.

- N'utilisez jamais le levier comme poignée de transport.

- Ne dépassez jamais la ligne de remplissage maximale indiquée au point 3.

- N'apportez aucune modification au siphon. Dans ce cas, la garantie est annulée et toute responsabilité est exclue.

- Si vous ne parvenez pas à relâcher la pression, contactez Martellato ou votre centre d'assistance.

- Pour éviter la formation de grumeaux, délayez complètement les ingrédients avant de remplir le siphon. N'utilisez pas d'ingrédients contenant des fruits ou des graines.

- Respectez la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1 - Insérer le joint dans la tête.

2 - Serrer légèrement l'embout jusqu'à ce qu'il se bloque.

3 - Ne pas remplir au-delà de la capacité maximale ! L'espace vide restant est indispensable pour monter parfaitement la crème.

4 - Visser fermement et à la verticale la tête sur la bouteille.

5 - Insérer la recharge de crème fouettée dans le porte-capsule.

6 - Visser le porte-capsule avec la capsule insérée sur le siphon jusqu'à ce que vous entendiez la totalité du contenu de la capsule se vider dans le siphon.

ATTENTION : le siphon est désormais sous pression.

7 - Secouer vigoureusement le siphon 5 fois.

8 - Dévisser le porte-capsule et recycler la capsule vide.

REMARQUE : le léger sifflement qui se produit lorsque vous dévissez le porte-capsule est normal.

9 - Visser le couvercle sur le filet.

10 - Pour le dosage, le siphon doit être tenu « à l'envers » (embout vers le bas !) et le levier doit être actionné doucement.

Si la consistance est liquide, secouer à nouveau le siphon.

NETTOYAGE

Vider et dépressoressuriser le siphon en actionnant le levier.

Dévisser la tête du siphon de la bouteille.

Dévisser l'embout et retirer le joint de la tête.

Laver d'abord les composants du produit à l'eau chaude courante e un comune detergente e pulire la valvola di dosaggio e il beccuccio per guarnire con l'apposito spazzolino. Se necessario, lavare in lavastoviglie i vari componenti.

Clean all individual parts in the dishwasher as needed.

Clean the tip at regular intervals (every 1-2 hours) during use.

Remove the tip or rinse it with running warm water while still fitted onto the whipper.

If the whipper is not going to be filled again immediately, leave the components

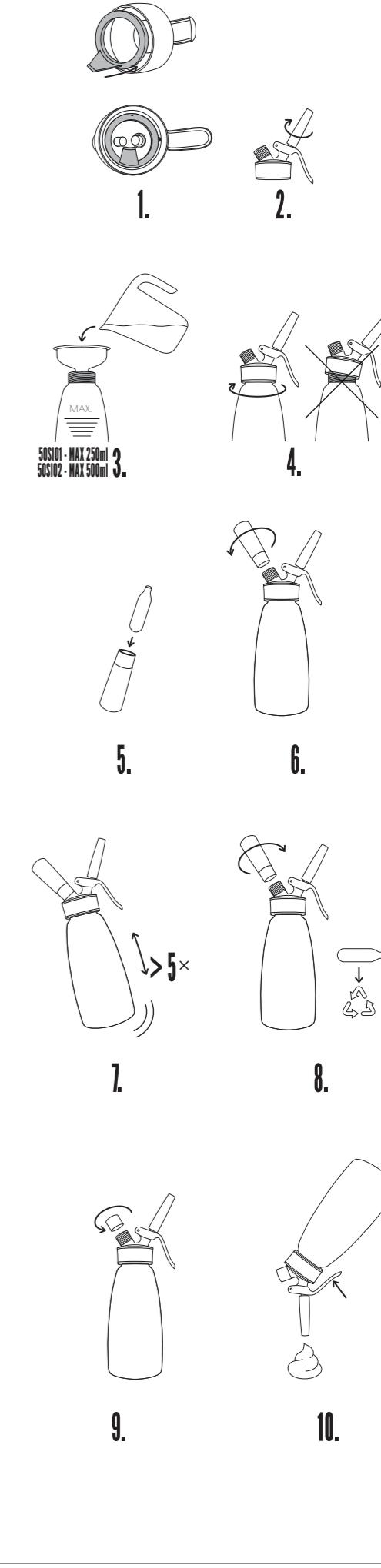
to air dry in a clean place and store it in a dismantled condition.

POUR LIBÉRER LA PRESSION

Placer le siphon à la verticale, placer un chiffon sur l'embout et actionner doucement le levier jusqu'à ce que le siphon soit complètement dépressurisé.

La tête ne peut être dévisée de la bouteille qu'à ce moment-là.

Suivre la procédure également en cas de bouchon causé par des grumeaux encore présents dans le produit.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Precuciones importantes que deben seguirse escrupulosamente para la seguridad del usuario y el correcto funcionamiento del sifón.

LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE LAS PRESENTES INSTRUCCIONES ANTES DEL USO PARA EVITAR ERRORES DE UTILIZACIÓN

No respetar las advertencias de seguridad o de cualquier consejo relativo a la utilización y al mantenimiento de los sifones Martellato puede suponer el mal funcionamiento del sistema, así como, daños materiales y/o corporales.

- El sifón Martellato está homologado exclusivamente para el uso según los datos del sifón!
- Conserve el sifón lejos del alcance de los niños;
- Ponga en funcionamiento el sifón solo después de haberlo llenado;
- Nunca enrosque el cabezal en posición inclinada;
- No fuerce el sifón cuando enrosque la cápsula;
- No se permiten usos diferentes de los previstos
- Combinar exclusivamente cabezal y botella del mismo modelo de sifón
- Nunca utilice productos de terceros con los componentes Martellato

El sifón está bajo presión. Posibles caídas o daños (p. ej., grietas o deformaciones) hacen que sea una fuente de peligro, por lo tanto, no debe reutilizarse;

- El sifón debe mantener un cierre hermético, de lo contrario,

su uso se ve comprometido. Por lo que debe prestar mucha atención para no dañar el roscado del cuerpo principal y para no estropear el cabezal por ningún lado (es el componente más delicado e importante).

Nunca desenrosque el cabezal de un sifón bajo presión:

- Es absolutamente necesario limpiar correctamente el sifón para evitar que se atasque. Antes de utilizarlo, controle que el sifón esté correctamente limpio.

- Antes de limpiarlo, controle la compatibilidad de los materiales con el detergente o el desinfectante utilizado

- Nunca utilice más cápsulas de las indicadas.

- Utilice solo cápsulas para nata certificadas.

- Nunca utilice la palanca como asa para llevar.

- Nunca supere la línea Max de llenado indicada en el punto 3;

- No lleve a cabo modificaciones en el sifón. Conlleva la anulación de la garantía y la exclusión de la responsabilidad;

- Si resulta imposible descargar la presión, póngase en contacto con Martellato o con su centro de asistencia;

- Para evitar la formación de grumos, disuelva totalmente los ingredientes antes de llenar el sifón. No utilice ingredientes que contengan fruta o semillas;

- Respete las normas de higiene vigentes relativas a los productos alimenticios;

INSTRUCCIONES DE USO

1- Introduzca la junta en el cabezal.

2- Enrosque la boquilla apretándola ligeramente hasta llegar al tope.

3- ¡No lo llene más de la capacidad máxima!

El espacio vacío que queda es necesario para montar correctamente el producto.

4- Enrosque bien y en posición vertical el cabezal en la botella.

5- Introduzca la recarga para nata montada en el porta-cápsulas.

6- Enrosque el porta-cápsulas con la cápsula introducida en el sifón hasta que sienta que todo el contenido de la cápsula ha pasado dentro del sifón.

ATENCIÓN: En este momento el sifón está bajo presión.

7- Agite energéticamente el sifón 5 veces.

8- Desenrosque el porta-cápsulas y recicle la cápsula vacía.

NOTA: El ligero silbido mientras que se desenrosca el porta-cápsulas es normal.

9- Enrosque la tapa en la rosca.

10- Para la dosificación, el sifón debe mantenerse "boca abajo" (¡boquilla para decorar en posición vertical hacia abajo!) y la palanca debe moverse delicadamente.

Si la consistencia es líquida, agite otra vez el sifón.

LIMPIEZA

Vacie y despresurice el sifón moviendo la palanca.

Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.

Desenrosque la boquilla y retire la junta del cabezal.

Lave antes los componentes del producto con agua del grifo caliente y un detergente y límpie la válvula de dosificación y la boquilla para decorar con el cepillo correspondiente. Si es necesario, lave en el lavavajillas los diferentes componentes. Durante la utilización, límpie la boquilla para decorar a intervalos regulares (cada 1-2 horas).

Para ello, desenrosque la boquilla o enjuáguela directamente en el sifón con agua del grifo caliente.

Si el sifón no se va a utilizar enseguida, deje que se sequen los componentes al aire en un lugar limpio y guardelo desmontando.

PARA DESCARGAR LA PRESIÓN

Coloque el sifón en posición vertical, apoye un paño en la boquilla y mueva delicadamente la palanca hasta que se despresurice totalmente el sifón.

Solo en este momento se puede desenroscar el cabezal de la botella.

Siga el procedimiento también en caso de atasco por grumos de producto no disuelto.

SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen, die für die Sicherheit des Benutzers und optimale Funktionsfähigkeit des Siphons unbedingt beachtet werden müssen.

ZUR VERMEIDUNG VON BEDIENUNGSFEHLERN DIE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND FÜR ZÜKUNFTIGE EINSICHT GUT AUFBEWAHREN.

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise bzw. der Empfehlungen für den Gebrauch und die Wartung der Siphons von Martellato kann zu Fehlfunktionen des Geräts sowie zu Sach- und/oder Personenschäden führen.

- Der Siphon Martellato ist ausschließlich für die Verwendung gemäß den entsprechenden technischen Daten zugelassen!

- Siphon außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Siphon nur betätigen, nachdem er gefüllt wurde.

- Den Kopf niemals schräg einschrauben.

- Kapsel nicht mit Gewalt in den Siphon eindrehen.

- Jegliche nicht bestimmungsgemäße Verwendung ist unzulässig.

- Nur Kopf und Flasche desselben Siphonmodells kombinieren.

- Niemals Fremdprodukte zusammen mit Martellato-Produkten verwenden.

- **Der Siphon steht unter Druck.** Nach Herunterfallen oder bei Beschädigungen (z. B. Risse oder Verformungen) kann er zur Gefahrenquelle werden und darf dementsprechend nicht weiter verwendet werden.

- Der Verschluss des Siphon muss stets hermetisch abgedichtet sein, ansonsten ist sein Einsatz beeinträchtigt. Stets darauf achten, dass weder Gewinde des Siphonkörpers und vor allem nicht der Kopf in irgendeiner Form beschädigt oder verbleut werden (der Kopf ist das empfindlichste und wichtigste Bauteil).

- **Niemals den Kopf vom Siphon abschrauben, solange dieser unter Druck steht.**

- Unbedingt auf eine korrekte Reinigung des Siphons achten, damit er nicht verstopt. Vor Gebrauch den Siphon auf zuvor erfolgte ordnungsgemäße Reinigung überprüfen.

- Vor der Reinigung die Verträglichkeit der Materialien mit dem verwendeten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel überprüfen.

- Nie mehr Kapseln als angegeben verwenden.

- Nur zertifizierte Sahnekapseln verwenden.

- Hebel niemals als Tragegriff missbrauchen.

- Niemals die in Punkt 3 angegebene maximale Füllmenge überschreiten.

- Siphon auf keinen Fall modifizieren. Dies würde zum Erlöschen der Garantie und des Haftungsanspruchs führen.

- Kann der Druck nicht abgelassen werden, bitte Martellato direkt oder den zuständigen Kundendienst kontaktieren.

- Um Klumpenbildung zu vermeiden, die Zutaten vor dem Einfüllen in den Siphon vollständig auflösen. Keine Zutaten verwenden, die Früchte oder Samen enthalten.

- Geltende Lebensmittelhygienevorschriften beachten.

GEBAUCHSANWEISUNG

1- Dichtung in den Kopf einsetzen.

2- Ausgießer leicht bis zum Anschlag einschrauben.

3- Nie mehr als das maximal erlaubte Fassungsvermögen einfüllen! Der verbleibende Leerraum ist für die optimale Montage erforderlich.

4- Kopf gut und in aufrechter Position auf die Flasche aufschrauben.

5- Patrone für Schlagsahne in den Kapselhalter einführen.

6- Kapselhalter mit eingesetzter Kapsel auf den Siphon aufschrauben, bis hörbar der gesamte Inhalt der Kapsel in den Siphon fließt.

ACHTUNG: Der Siphon steht nun unter Druck.

7- Siphon 5-mal kräftig schütteln.

8- Kapselhalter abschrauben und die leere Kapsel recyceln.

HINWEIS: Ein leicht zischendes Geräusch beim Abschrauben des Kapselhalters ist normal.

9- Deckel auf das Gewinde aufschrauben.

10- Zum Dosieren muss der Siphon „über Kopf“ gehalten (Garniertülle senkrecht nach unten!) und der Hebel leicht betätigt werden. Bei noch flüssiger Konsistenz den Siphon erneut schütteln.

REINIGUNG

Mittels Hebel den Siphon entleeren und drucklos machen. Siphonkopf von der Flasche abschrauben.

Ausgießer abschrauben und Kopfdichtung entfernen.

Die verschiedenen Komponenten des Produktes zunächst mit fließend warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel abspülen. Dosierventil und Garniertülle mit entsprechender Bürste reinigen. Falls erforderlich, die diversen Teile in die Geschirrspülmaschine geben.

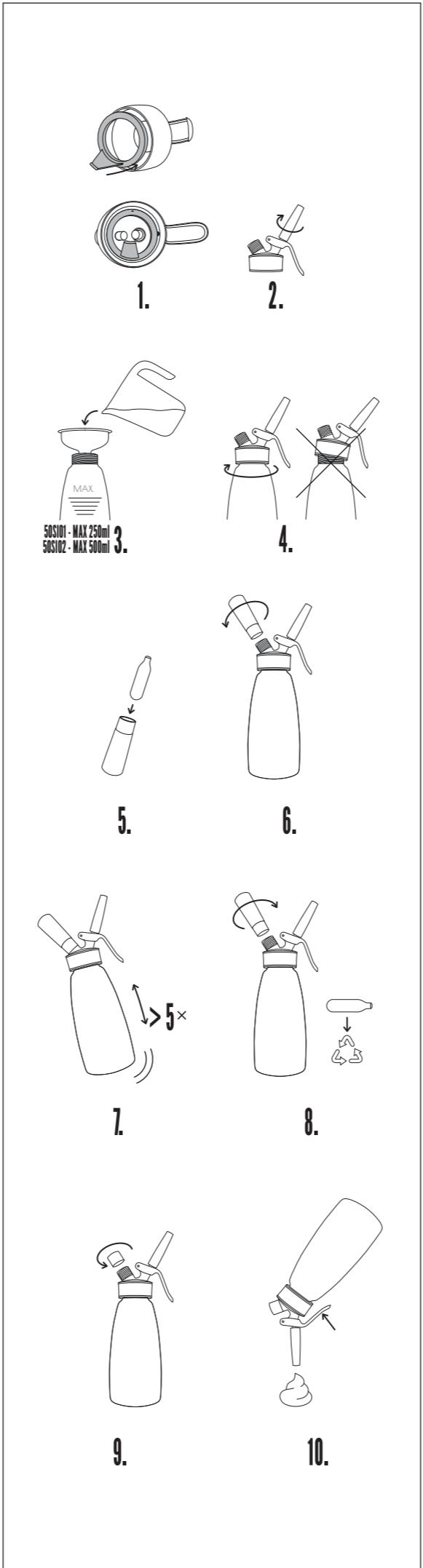
Während des Gebrauchs in regelmäßigen Abständen (alle 1-2 Stunden) eine Zwischenreinigung der Garniertülle durchführen. Dafür Garniertülle abschrauben oder direkt am Siphon unter fließend warmem Wasser abspülen.

Wird der Siphon nicht sofort wieder verwendet, die Bauteile an einem sauberen Ort an der Luft trocknen lassen und in Einzelteilen lagern.

DRUCK ABLASSEN

Siphon aufrecht hinstellen, ein Tuch über den Ausgießer legen und vorsichtig den Hebel betätigen, bis der Siphon vollständig drucklos ist.

Erst dann kann der Kopf von der Flasche abgeschrägt werden. Dieses Verfahren ist auch bei Verstopfungen aufgrund von Klumpenbildung unvollständig gelöster Zutaten durchzuführen.



DATI SIFONE - WHIPPER DATA

CARACTÉRISTIQUES DE SIPHON - DATOS DEL SIFÓN

TECHNISCHE DATEN

Pressione di funzionamento max. Max operating pressure Pression de fonctionnement maximale Presión de funcionamiento máx. Max. Betriebsdruck	24 bar (50SI01) 30 bar (50SI02)
Temperatura di funzionamento min. Min. operating temperature Température de fonctionnement minimale Temperatura de funcionamiento mín. Min. Betriebstemperatur	1°C
Temperatura di funzionamento operating temperature Température de fonctionnement maximale Temperatura de funcionamiento. max. Max. Betriebstemperatur	Max 50°C
50SI01 (500 ml) Capacità max Max capacity Capacité maximale Capacidad máx. max. Füllmenge	Max 250ml
Numero capsule da utilizzare Max number of chargers to use Nombre de capsules à utiliser Número de cápsulas a utilizar Anzahl der zu verwendenden Kapseln	
50SI02 - (1000ml) Capacità max Max capacity Capacité maximale Capacidad máx. max. Füllmenge	Max 500ml
Numero capsule da utilizzare Max number of chargers to use Nombre de capsules à utiliser Número de cápsulas a utilizar Anzahl der zu verwendenden Kapseln	

Uso	Omologato per l'uso professionale. Spume, finger food, salse calde e fredde, zuppe cremose, panna montata e dessert. Adatto per preparazioni fredde e calde
Use	Approved for professional use. Foams, finger food, hot and cold sauces, creamy soups, whipped cream and desserts. Suitable for both hot and cold preparations.
Utilisation	Conçu pour un usage professionnel. Mousses, hors-d'œuvre, sauces chaudes et froides, soupes crémeuses, crème fouettée et desserts. Adapté aux préparations froides et chaudes.
Uso	Homologado para uso profesional. Espumas, finger food, salsas calientes y frías, sopas cremosas, nata montada y postres. Apto para preparaciones frías y calientes.
Gebrauch	Zugelassen für den professionellen Gebrauch. Schäume, Fingerfood, heiße und kalte Saucen, cremige Suppen, Schlagsahne und Desserts. Geeignet für kalte und warme Zubereitungen.

ELENCO MATERIALI - MATERIAL LIST

LISTE DES MATERIAUX - LISTA DE MATERIALES

MATERIALAUFLISTUNG

Denominazione Name Nom Nombre Bezeichnung	Materiale Material Matériau Material Material

<tbl_r cells="2" ix="4" maxcspan="1" max