

Hartelijk dank dat u dit veelzijdige kwalitatieve MOSA roestvrijstalen slagroomapparaat gekozen hebt. Met dit universele apparaat maakt u een veelzijdigheid aan lichte desserts, lichte room, zoete en zure mousses, licht sauzen en warme en koude espuma's. Veel vloeibare ingrediënten, zoals magere verse en houdbare melk, koffie, chocoladesiroop, vanilleroom, yoghurt, eigeel, ketchup, vruchtensappen, zoete dranken enz. kunnen gebruikt worden in het MOSA roestvrijstalen slagroomapparaat, maar alleen als ze geen onoplosbare substanties zoals pitten of pulp bevatten. Gebruik voor een gegarandeerde kwaliteit alleen slagroompatronen van MOSA.

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door voor het eerste gebruik.

Gebruiksaanwijzingen

(Zie de tekeningen op de laatste pagina)

1. Als u het slagroomapparaat voor het eerst gebruikt, of als u hem gedurende een langere tijd niet gebruikt hebt, moet u de fles met lauwwarm water en vervolgens met koud water spoelen voordat u hem met room of andere ingrediënten vult.
2. Vul met goed gekoelde verse room of verse goed gemengde en gezeefde vloeibare ingrediënten (afb. 1). Overschrijd nooit de maximale vulcapaciteit die onderop de fles is aangegeven (maximaal 0,25 liter voor een 0,25 literfles, 0,5 liter voor een 0,5 literfles of 1,0 liter voor een 1,0 literfles).
3. Monteer de accessoires door de betreffende stappen van de schoonmaakinstructies te volgen.
4. Controleer of de afsluitring in de juiste positie en stevig in de kop is geplaatst (afb. 1). Plaats de kop vervolgens recht op de fles en schroef hem als volgt dicht: draai de kop naar rechts tot u weerstand voelt en draai dan nog een kwartslag. De kop niet scheef op de fles draaien! (afb. 2)
5. Doe de zilverkleurige MOSA slagroompatroon (8 gr. N₂O) in de patroonhouder als in afbeelding 1.
6. Schroef de patroonhouder met patroon snel en stevig op het ventiel tot gas met een sissend geluid in de fles ontsnapt (afb. 3). Gebruik 1 patroon voor de 0,25 en 0,5 liter flessen per vulling en 2 patronen voor de 1,0 literfles per vulling. Schud het slagroomapparaat stevig 4 of 5 maal omhoog en omlaag. Als u goed gekoelde lichte room of een ander mengsel gebruikt moet u 10 maal schudden. Draai de patroonhouder los (afb. 4). Het licht sissende geluid bij het losdraaien is normaal. Verwijder de gebruikte patroon en gooi deze weg. Let op, de patroon kan heel koud zijn. Gooi bij voorkeur de patroon vanuit de houder weg. MOSA patronen zijn gemaakt van stevig staal en kunnen worden gerecycled.
7. Om de slagroom te spuiten houdt u het apparaat vertikaal (het spuitje wijst omlaag) ongeveer 1 cm boven het oppervlak. Druk beugel vervolgens voorzichtig in (afb. 5) en voer een test uit. Als de inhoud te zacht is, moet u nogmaals schudden.
Bewaar het apparaat in de koelkast, maar nooit in de vriezer. Voordat u het apparaat in de koelkast moet u het spuitje van de adapter halen, schoonspoelen met lauw water en terugplaatsen. De inhoud blijft in de koelkast meerdere dagen vers.

Belangrijk advies

Let op de volgende belangrijke punten:

1. Koel het slagroomapparaat goed af met koud water of in de koelkast voordat u hem vult om een beter resultaat te krijgen.
2. Gebruik alleen oplosbare ingrediënten. Gebruik als zoetstof suikersiroop (zie recept op volgende pagina). Gebruik alleen gepulverde of vloeibare specerijen. Onoplosbare substanties zoals zaden, pulp en dergelijke verhinderen het sluiten van de verdeler of kunnen de werking van het apparaat beïnvloeden. Als u mengsels gebruikt, heeft u een fijne zeef nodig om zaden of pulp weg te halen.
3. **Het MOSA roestvrijstalen slagroomapparaat is bijzonder geschikt voor het bereiden van koude en warme mousses, desserts, lichte room, sauzen en espuma's. U kunt hem au-bain-marie of in een warm bad bewaren, maar behoud een temperatuurbereik van 3°C tot 70°C.**
4. U moet recepten die uit mengsels van room, sauzen en andere vloeistoffen bestaan, grondig en vaak schudden. Als u zuivere volle room echter teveel schud, kan de room zo stijf worden dat deze zijn zachte aard verliest. Schud daarom niet teveel en schud zuivere volle room niet telkens voordat u spuit.
5. Houd bij het spuiten het apparaat altijd ondersteboven (het spuitje wijst omlaag), anders ontsnapt er gas en kan er room in het slagroomapparaat achterblijven.
6. Het beste resultaat krijgt u als u direct na het spuiten opdient.
7. Neem voor reserveonderdelen contact op met uw handelaar.
8. Gebruik alleen originele reserveonderdelen voor het MOSA roestvrijstalen slagroomapparaat. Combineer nooit onderdelen met andere producten van MOSA of met producten van andere fabrikanten. Onderdelen van MOSA zijn te herkennen door het MOSA logo op de kop, de patroonhouder en de onderkant van de fles.
9. Stuur altijd het gehele apparaat (kop plus fles) terug voor reparaties.

Problemen oplossen

De patroon is niet opengeprik:

Een ongeschikte patroon is gebruikt of de patroon is niet op de juiste wijze geplaatst. Gebruik alleen de patronen van MOSA in de patroonhouder als in afbeelding 1.

U hebt de beugel niet ingedrukt maar er komt onophoudelijk room uit het spuitje:

- a) Toevoegingen zoals suiker, poedersuiker, roomversteviger, pulp enz. zijn niet volledig opgelost en blokkeren de verdeler. Zet het slagroomapparaat rechtop (spuitje wijst naar boven), plaats hem op het aanrechtblad en wacht tot de inhoud naar de bodem is gezakt. Dek het spuitje goed af met een stevige handdoek en druk de beugel voorzichtig in om het gas te laten ontsnappen tot het sissende geluid ophoud.

Schroef vervolgens de kop los, maak de verdeler schoon, gooi de inhoud weg en vul het apparaat opnieuw.

b) De verdeler is beschadigd. Stuur het apparaat op naar uw handelaar.

Bij het inschroeven van de patroon ontsnapt er gas tussen de fles en kop:

a) De afsluitring ontbreekt. Doe een afsluitring in de kop.

b) De afsluitring is beschadigd. Doe een nieuwe afsluiting in de kop.

c) De kop is niet stevig genoeg aangedraaid. Draai de kop stevig vast op de fles volgens de aanwijzingen.

d) De bovenrand van de fles is beschadigd. Stuur het apparaat terug naar uw handelaar.

Na het voorbereiden is de room nog altijd vloeibaar:

a) Het slagroomapparaat is niet of niet vaak genoeg geschud. Schud nogmaals stevig.

b) Het slagroomapparaat is niet ondersteboven gehouden tijdens het indrukken van de beugel. Draai het slagroomapparaat altijd ondersteboven voordat u de beugel indrukt (het spuitje moet altijd omlaag wijzen).

De room is te stijf en "spuit" opzij uit het spuitje:

Het slagroomapparaat is te vaak geschud. Schud niet teveel en niet vlak voor het spuiten.

BELANGRIJK: probeer niet om het slagroomapparaat aan te passen. Als u een probleem niet kunt oplossen aan de hand van deze aanwijzingen, moet u contact opnemen met uw handelaar.

Schoonmaken:

Voordat u het slagroomapparaat opent, moet u de overgebleven druk laten ontsnappen door de beugel in te drukken tot er geen room of gas meer uit het spuitje komt. Een klein beetje room mag in de fles achterblijven - hoogstens een theelepel vloeibare room.

Volg de stappen 1, 2 en 3 om uw MOSA roestvrijstalen slagroomapparaat schoon te maken:

1. Draai de kop los en verwijder de afsluitring en het spuitje.

Houd het einde van de verdeler binnenin de kop vast terwijl u de adapter van het spuitje met de andere hand los draait.

2. Trek de verdeler uit de kop.

3. Maak elk onderdeel grondig schoon met een zacht afwasmiddel en een borstel.

4. Laat de onderdelen drogen en monteer ze later weer.

5. Verwijder bij het schoonmaken alleen de onderdelen als afgebeeld in afb. 5

6. Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen bij het schoonmaken van de fles.

7. Het MOSA roestvrijstalen slagroomapparaat mag in de vaatwasser, behalve de patroonhouder en de patronen. Verwijder deze voor het afwassen.

Veiligheidsrichtlijnen:

1. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik om onjuist gebruik te voorkomen. Dit slagroomapparaat is uitsluitend ontworpen voor het in deze handleiding opgegeven doel.

2. Het slagroomapparaat en patronen zijn drukvaten die voortdurend aandacht en zorg vereisen.

3. De verpakking bevat nauwkeurige veiligheidsaanwijzingen voor de patronen. **Stel de patronen nooit bloot aan warmtestraling waardoor ze warmer kunnen worden dan 50°C**

4. Houd het MOSA slagroomapparaat en de patronen buiten bereik van kinderen.

5. **Uit veiligheidsoverwegingen mag u zich niet over de kop van het apparaat buigen als u een patroon indraait!. Controleer of de kop van het slagroomapparaat goed is aangedraaid voordat u een patroon gebruikt.**

6. De MOSA kop is gemakkelijk op de rechtstaande fles te draaien. Draai de kop niet scheef.

7. Alle MOSA onderdelen zijn eenvoudig te monteren; zet daarom nooit kracht.

8. Gebruik het slagroomapparaat nooit als hij beschadigd is. Als het MOSA slagroomapparaat is gevallen moet u deze laten controleren voordat u hem weer gebruikt.

9. Voordat u het MOSA slagroomapparaat opent, moet u de beugel indrukken totdat het sissende geluid stopt en het gas geheel is ontsnapt.

10. Stel het MOSA roestvrijstalen slagroomapparaat niet bloot aan rechtstreekse warmte (oven, zonlicht, verwarming, magnetron enz.)

11. Houd er rekening mee dat zelf iets veranderen aan het slagroomapparaat en/of onderdelen daarvan de garantie van de fabrikant en/of leverancier ongeldig maakt.

Garantie:

Een defect slagroomapparaat (materiaaldefecten of fabricagefouten) worden kosteloos hersteld binnen twee jaar na aankoop volgens een geldige factuur. Deze garantie dekt niet de aansprakelijkheid voor slecht functioneren als gevolg van onjuist gebruik, het gebruik van beschadigde of versleten onderdelen, of eventuele gevolgschade.

Gebruik om de juiste werking van uw slagroomapparaat veilig te stellen alleen originele MOSA onderdelen.

We voldoen met name geen garantie-aanvragen of schadeclaims voor een slechte werking, schade en gevolgschade voortvloeiend uit het niet voldoen aan en/of het niet lezen van deze handleiding en de daarin opgenomen veiligheidsaanwijzingen of wanneer het slagroomapparaat gebruikt wordt voor andere doeleinden.

Recept suikersiroop:

Voeg aan 1 kg. suiker een 1/2 liter water toe. Breng dit samen aan de kook en laat het mengsel even doorkoken.

Na afkoeling kunt u de siroop bijvoorbeeld in een fles doen. U heeft dan voorraad voor meerdere vullingen.

