



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 06.2009

Termo-syfon do bitej śmietany i sosów 1,0 l

MODEL: 500410



SPIS TREŚCI

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. BUDOWA	3
2.1. Przeznaczenie urządzenia	3
2.2. Opis urządzenia	4
3. CECHY URZĄDZENIA	4
4. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA	5
4.1. Czynności wstępne.....	5
4.2. Napelnianie korpusu produktami.....	5
4.3. Włączenie urządzenia.....	5
5. OBSŁUGA.....	6
6. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	6
7. PRZESTOJE W PRACY URZĄDZENIA.....	7
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	7
8.1. Naprawy	7
8.2. Standardowe czyszczenie	7
8.3. Dezynfekcja.....	7
8.4. Szybkie czyszczenie	8
9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA	8
9.1. Trudności z opróżnieniem korpusu.	8
9.2. Nabój się nie przebija.	8
9.3. Korpus się nagrzewa.	9
9.4. Porcje bitej śmietany itp. są zbyt płynne.	9
9.5. Gaz przecieka, gdy korpus jest pod ciśnieniem a włącznik trudno przycisnąć.	9
9.6. Przygotowana bita śmietana itp. znajdująca się w korpusie nie trzyma pożądanej temperatury.	9
10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	9
II. GWARANCJA.....	9

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

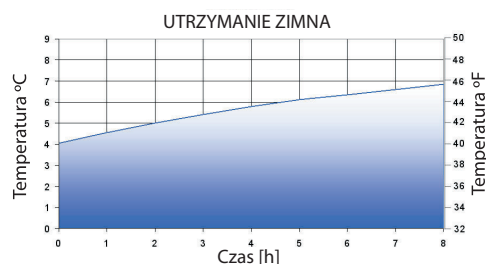
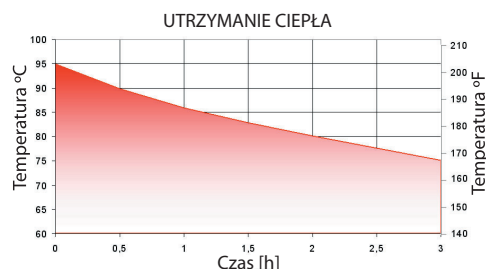
Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- nie należy używać nadmiernej siły przy obsłudze urządzenia;
- metalowa głowica może być użytkowana wyłącznie w połączeniu z korpusem wykonanym ze stali nierdzewnej – taki korpus posiada na dnie etykietę z napisem isi Thermo XPress Whip;
- należy używać wyłącznie oryginalnych części do urządzenia dostępnych w autoryzowanym serwisie technicznym;
- niedozwolone jest używanie części wykonanych przez innego producenta;
- należy uważać, aby nie nakręcać krzywo głowicy na korpus;
- niedozwolone jest pochylanie się nad korpusem podczas montowania naboju;
- niedozwolone jest wystawianie naboju na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub innych źródeł ciepła o temperaturze powyżej 50°C;
- niedozwolone jest odkręcanie głowicy gdy korpus jest pod ciśnieniem;
- niedozwolone jest sięganie do szpikulca dyszy spustowej, ponieważ grozi to urazem;
- niedozwolone jest wykorzystywanie złączki dyszy jako uchwytu;
- niedozwolone jest podgrzewanie urządzenia na kuchence, płycie kuchennej oraz w mikrofalówce;
- niedozwolone jest przechowywanie naładowanego urządzenia w komorze chłodzącej oraz w zamrażarce;
- urządzenie jest pod ciśnieniem - jeżeli upadnie lub zostanie uszkodzone może się stać źródłem zagrożenia i z tego powodu niedozwolone jest użytkowanie takiego urządzenia; należy je oddać do naprawy;
- urządzenie można myć wyłącznie, gdy zostanie rozmontowane stosując się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji;
- w przypadku przeprowadzenia próby samodzielnego modyfikowania urządzenia, gwarancja na urządzenie traci swoją ważność.

2. BUDOWA

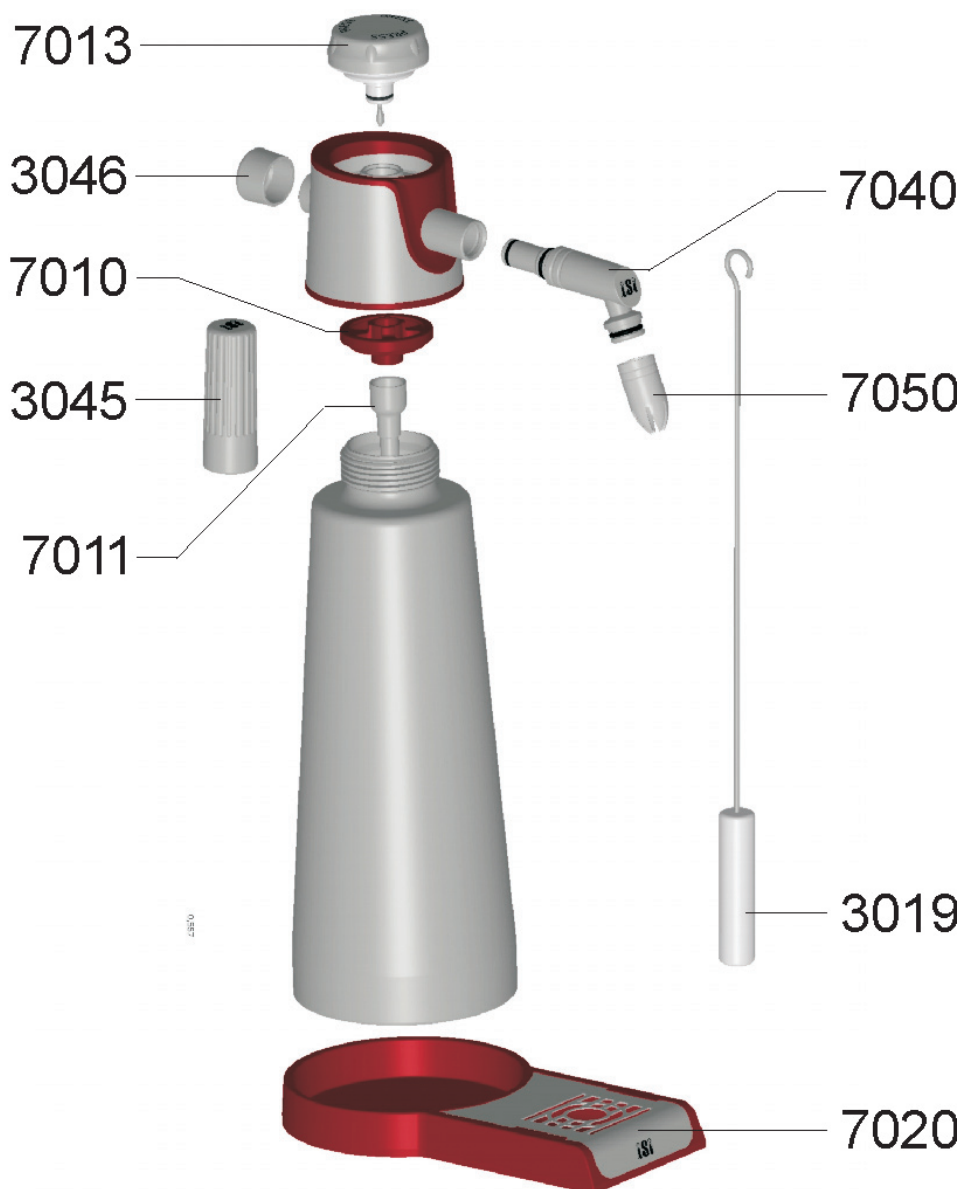
2.1. Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej do przygotowywania bitej śmietany, koktajli, puszystych espumas, musów, deserów, zimnych i gorących sosów, przekąsek typu finger food, zup kremowych. Jest to pierwszy z serii stacjonarnych syfonów. Został wyposażony w przyciskowy włącznik oraz izolowany próżniowo korpus wykonany ze stali nierdzewnej. Izolowany korpus sprawia, iż produkty przygotowane na zimno pozostają chłodne przez około 8 godzin a przygotowane na gorąco utrzymują swoją wysoką temperaturę do trzech godzin.



UWAGA: Należy używać naboju FIRMY ISI. Uszkodzenia powstałe w wyniku stosowania innych naboju nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

2.2. Opis urządzenia



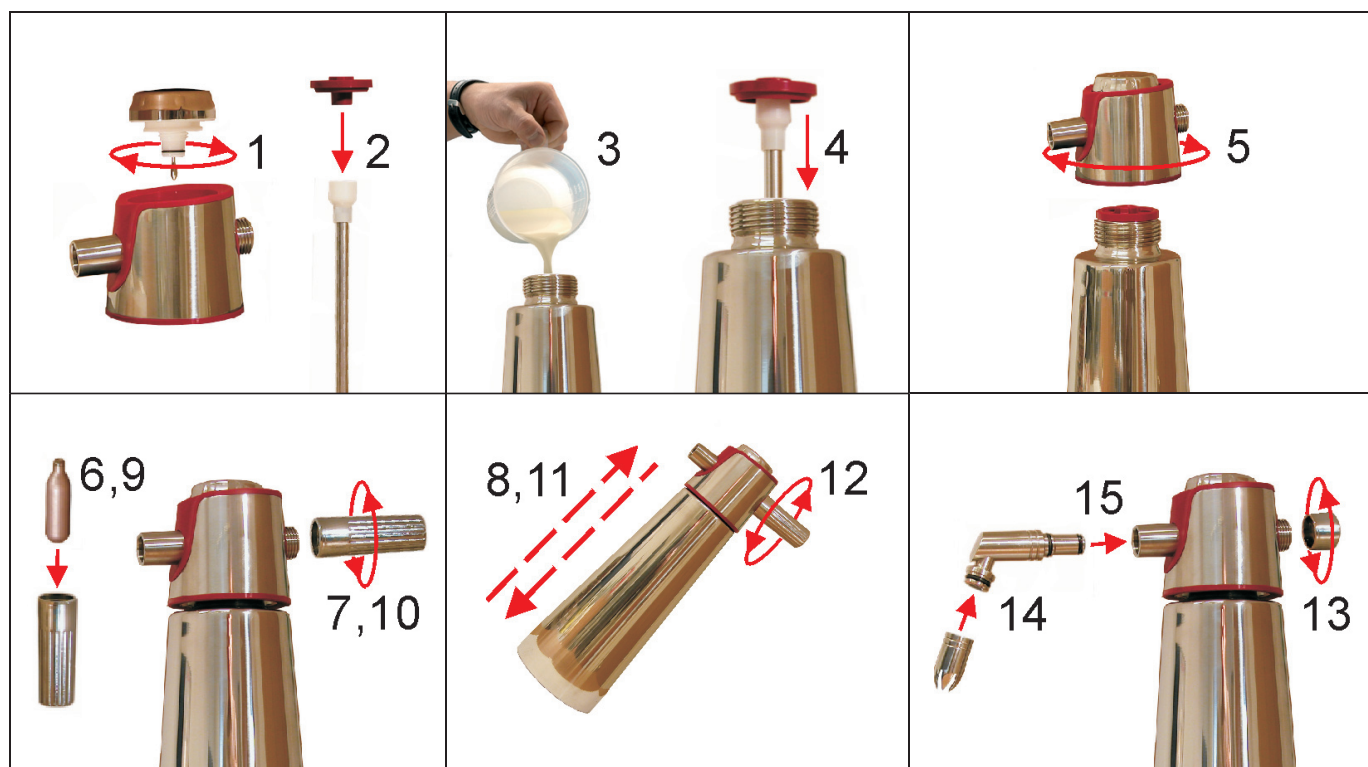
Nazwa elementu	Kod elementu
Szczotka do czyszczenia	3019
Uchwyt na nabój	3045
Pokrywa	3046
Uszczelka korpusu	7010
Rurka wznosząca	7011
Włącznik	7013
Tacka ociekowa	7020
Złączka dyszy spustowej	7040
Dysza spustowa	7050

3. CECHY URZĄDZENIA

- izolowany próżniowo, dwuścienny 1 litrowy korpus o maksymalnej wydajności termicznej wykonany ze stali nierdzewnej o błyszczącej powierzchni;
- innowacyjna rurka wznosząca ISI (7011) z odporną termicznie uszczelką korpusu (7010);
- izolowana głowica metalowa z wygodnym w obsłudze włącznikiem (7013);
- demontowalna złączka naboju (3045) i pokrywa (3046) chromowana;
- antypoślizgowa tacka ociekowa z kratką wykonaną ze stali nierdzewnej (7020);
- wygodna w użyciu szczotka do czyszczenia (3019).

4. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

UWAGA: Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy je rozmontować na poszczególne elementy oraz odkręcić włącznik. Następnie należy zdjąć ochronną folię i spłukać wszystkie elementy w gorącej wodzie.



4.1. Czynności wstępne

1. Włącznik należy przykręcić do głowicy, aż do momentu oporu.
2. Następnie należy zamontować rurkę wznoszącą oraz uszczelkę korpusu.

W celu uzyskania maksymalnej wydajności termicznej należy w przypadku przygotowywania produktów na zimno spłukać korpus zimną wodą a gorącą w przypadku sporządzania produktów na gorąco.

4.2. Napędzanie korpusu produktami

3. Należy wypełnić korpus produktami.

UWAGA: pojemność korpusu wynosi 1 litr. Nie należy przekraczać pojemności korpusu!

W celu uniknięcia tworzenia się grudek, sypkie produkty, takie jak na przykład cukier, należy rozpuścić w niewielkiej ilości płynu przed umieszczeniem wewnątrz korpusu. Produkty takie jak owoce, warzywa, surowe przyprawy należy przetrzeć i przepuścić przez gęste sito.

4.3. Praca urządzenia

4. Zamontowaną rurkę wznoszącą włożyć do korpusu.
5. Należy nakręcić głowicę z włącznikiem/wyłącznikiem na korpus a następnie dokręcić ją ręcznie.

UWAGA: Należy bardzo uważać, aby głowicy nie nakręcać krzywo na korpus.

6. Należy umieścić oryginalny naboje w uchwycie na naboje.
7. Uchwyt na naboje z włożonym nabojem należy nakręcać na głowicę i nakręcać do momentu, w którym ustanie odgłos gazu wpuszczanego do wnętrza korpusu.

UWAGA: niedozwolone jest pochylanie się nad korpusem podczas nakręcania naboju.

UWAGA: Urządzenie jest teraz pod ciśnieniem!

8. Należy energicznie wstrząsnąć zawartością urządzenia.

Ważne: Liczbą wstrząśnień jest kluczowa pod względem jakości otrzymywanych potraw. Należy się stosować do tabeli zamieszczonej poniżej.

Typ produktu	Zawartość tłuszczu	Liczba wstrząśnień/l nabój
Świeża śmietana	36%	3-4
	33%	4-5
Śmietana UHT	32%	5-6

W przypadku niskiej zawartości tłuszczu (30%) należy przed każdorazowym użyciem ponownie wstrząsnąć zawartością urządzenia.

9. Należy odkręcić uchwyt na naboje i wymienić nabój.

UWAGA: Odkręcaniu uchwyty może towarzyszyć cichy odgłos (syczenie).

10. Należy nałożyć uchwyt z włożonym nowym nabojem na głowicę i nakręcać do momentu, w którym ustanie odgłos gazu wpuszczanego do wnętrza korpusu.

11. Należy ponownie wstrząsnąć zawartością urządzenia (patrz punkt 4.3 podpunkt 8).

UWAGA: Zawsze jest wymagane włożenie dwóch naboje iSi.

12. Należy odkręcić uchwyt na naboje i złożyć zużyte naboje w odpowiednim do tego celu miejscu.

13. Należy nałożyć pokrywę na gwint a następnie przykręcić.

14. Należy przymocować dyszę spustową do złączki dyszy.

UWAGA: Ryzyko zranienia. Niedozwolone jest dotykane szpikulca dyszy spustowej.

15. Należy podłączyć złączkę dyszy do gniazdka umieszczonego na metalowej głowicy urządzenia.

16. Należy umieścić urządzenie na tacy ociekowej.

UWAGA: Niedozwolone jest podgrzewanie urządzenia w kąpeli wodnej oraz w beamarze.

5. OBSŁUGA

Urządzenie zacznie produkować bitą śmietaną itd. po naciśnięciu włącznika.

UWAGA: Pierwsza porcja (około 20 ml) będzie płynna, co jest zjawiskiem standardowym. Przycisk należy trzymać dopóki produkt nie osiągnie pożądanej gęstości (około 2-3 sekundy).

UWAGA: Głowica urządzenia nagrzewa się w wyniku podgrzewania.

6. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1. Ogrzanie lub ochłodzenie korpusu przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zwiększa wydajność termiczną urządzenia.
2. Produkty przygotowane na zimno przechowywane wewnątrz urządzenia zachowują temperaturę przez 8 godzin przy założeniu, że urządzenie stoi w temperaturze pokojowej.
3. Istnieje możliwość ponownego schłodzenia uzyskanego produktu wstawiając urządzenie do chłodni na przynajmniej 12 godzin. Należy przy tym pamiętać aby syfon ułożyć w pozycji poziomej gdyż przewodzenie temperatury odbywa się tylko poprzez głowicę

Niedozwolone jest przechowywanie naładowanego urządzenia w komorze chłodzącej oraz w zamrażarce.

4. W przypadku przepisów kulinarnych, które przewidują schłodzenie produktów przygotowanych na ciepło, należy schłodzić przez kilka godzin w chłodni sam korpus wypełniony produktem (zdjąć wcześniej głowicę z nabojem). Po schłodzeniu korpusu należy powrotem nakręcić głowicę i kontynuować przygotowanie produktu zgodnie z przepisem (patrz również punkt 4.3 od podpunktu 4)
5. Produkty przygotowane na ciepło przechowywane wewnątrz urządzenia zachowują temperaturę przez maksymalnie 3 godziny przy założeniu, że urządzenie stoi w temperaturze pokojowej.

UWAGA: Należy się stosować do obowiązujących przepisów w zakresie przechowywania żywności.

UWAGA: Termo-syfon należy czyścić po każdorazowym użyciu i przepłukać przed każdym użyciem w celu usunięcia ewentualnego kurzu.

7. PRZESTOJE W PRACY URZĄDZENIA

W przypadku dłuższych przestoju w korzystaniu z urządzenia należy je wyczyścić, wysuszyć i pozostawić otwarte.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: Niedozwolone jest przeprowadzanie prób samodzielnego modyfikowania, naprawiania urządzenia.

8.1. Naprawy

- należy używać wyłącznie oryginalnych części do urządzenia zamawianych w autoryzowanym serwisie technicznym
- w przypadku konieczności przeprowadzenia naprawy urządzenia należy je oddać do autoryzowanego serwisu technicznego w całości (korpus + głowica).

8.2. Standardowe czyszczenie

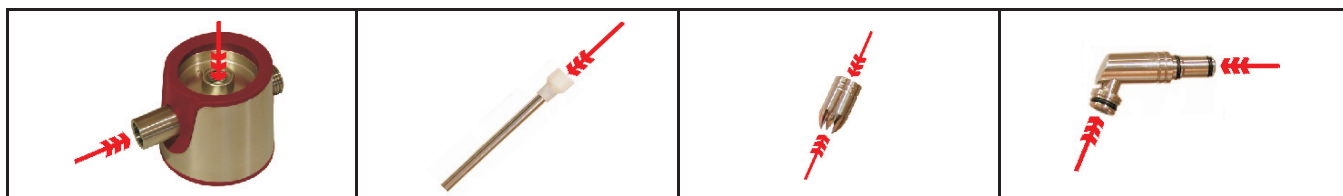
UWAGA: Zarówno podczas mechanicznego jak i manualnego czyszczenia należy zwracać szczególną uwagę na dozowanie odpowiedniej ilości detergentu lub mieszanki środków dezynfekujących i detergentu, jak również na zastosowanie właściwej temperatury mycia. Obie zasady mają kluczowe znaczenie dla osiągnięcia pożądanego efektu czyszczenia.

- należy opróżnić korpus z resztek produktu poprzez naciskanie włącznika
- należy odkręcić włącznik a następnie głowicę a następnie urządzenie należy zdemontować na poszczególne elementy

UWAGA: Odkręcenie włącznika jest niezbędną czynnością związaną z prawidłowym wyczyszczeniem urządzenia. Po odkręceniu włącznika urządzenie automatycznie ulega dekompresji.

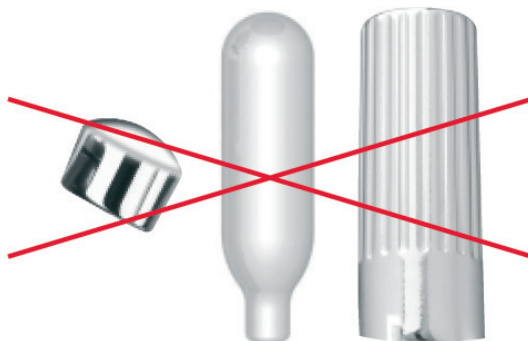
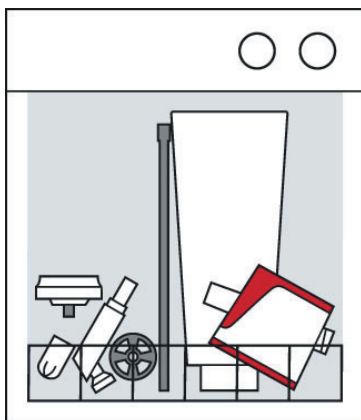
- elementy urządzenia należy spłukać ciepłą wodą a głowicę, rurkę wznoszącą, dyszę spustową i złączkę dyszy należy wyczyścić szczotką w kierunku wyznaczonym przez strzałki na rysunku poniżej

UWAGA: Pod żadnym pozorem nie należy używać zmywaków ze stali nierdzewnej, produktów ściernych oraz szorstkich gąbek lub szczotek.



Elementy urządzenia można myć w zmywarce lub ręcznie.

Niedozwolone jest mycie uchwytu na naboje oraz pokrywy w zmywarce.



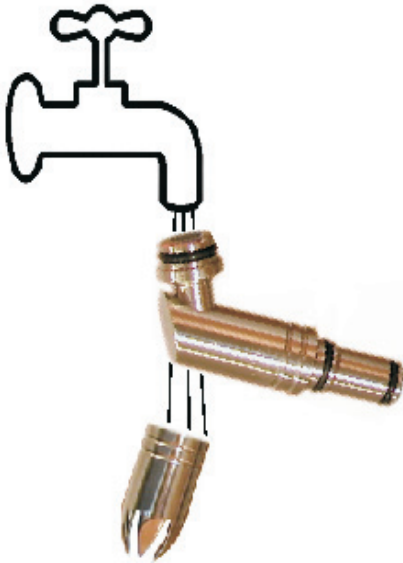
8.3. Dezynfekcja

Wszystkie elementy urządzenia wchodzące w kontakt z zawartością korpusu należy myć a następnie zdezynfekować.

Należy zawsze stosować się do wskazówek producenta zamieszczonych na środkach dezynfekujących oraz czyszczących (detergentach).

8.4. Szybkie czyszczenie

Dyszę spustową, złączkę dyszy oraz tacę ociekową można w każdej chwili zdemontować i umyć w razie nagłej potrzeby.



9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

9.1. Trudności z opróżnieniem korpusu lub dysza spustowa „pluje produktem” podczas naciskania włącznika.

Przyczyna	Rozwiązanie
Blokada spowodowana zatkana pulpą owocową, pestką lub nierozpuszczonymi składnikami.	Należy przeprowadzić standardowe czyszczenie. Uwaga: Szmatkę należy trzymać nad głowicą podczas odkręcania włącznika Należy rozpuścić składniki wewnątrz korpusu przecierając je i następnie filtrując.
Składniki stały się zbyt twarde z powodu zbyt intensywnego schłodzenia korpusu przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.	Należy rozmrozić zawartość korpusu.
Śmietana jest zbyt gęsta.	Należy zmniejszyć intensywność i ilość wstrząśnień w dalszym korzystaniu z urządzenia.
Brak ciśnienia lub zbyt niskie ciśnienie w korpusie.	W celu uniknięcia tego typu problemów należy stosować dwa a maksymalnie trzy naboje. Urządzenie należy uruchamiać wyłącznie, gdy zostało ustawione w pozycji pionowej.
Rurka wznosząca i uszczelka korpusu nie zostały założone.	Należy poddać korpus dekompresji naciskając włącznik (ciśnienie „uleci” z korpusu). Należy odkręcić włącznik oraz głowicę i postępować zgodnie z instrukcją zawartą w punkcie V.

9.2. Nabój się nie przebija

Przyczyna	Rozwiązanie
Nieodpowiedni nabój.	Należy używać wyłącznie oryginalnych naboji zamówionych w autoryzowanym serwisie technicznym.
Nieprawidłowo włożony nabój.	Należy prawidłowo założyć nabój zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

9.3. Korpus się nagrzewa.

Przyczyna	Rozwiązanie
Izolacja korpusu została uszkodzona.	Należy oddać całe urządzenie (głowicę i korpus) do naprawy do autoryzowanego serwisu technicznego.

9.4. Porcje bitej śmietany itp. są zbyt płynne.

Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie zostało wstrząśnięte zbyt mało razy lub w ogóle.	Patrz tabela wstrząśnień w punkcie V.8.
Produkty, które przygotowuje się na zimno były zbyt ciepłe przed włożeniem do korpusu.	Należy włożyć urządzenie do chłodni na przynajmniej 1-2 godziny.
Do naładowania urządzenia użyto tylko jeden nabój.	W celu uniknięcia problemów należy stosować dwa a maksymalnie trzy naboje.

9.5. Gaz przecieka, gdy korpus jest pod ciśnieniem a włącznik trudno przycisnąć.

Przyczyna	Rozwiązanie
Włącznik nie został prawidłowo przykręcony do głowicy	Włącznik należy przykręcać do oporu.
UWAGA: Podczas przykręcania włącznika ulatnia się gaz.	

9.6. Przygotowana bita śmietana itp. znajdująca się w korpusie nie trzyma pożądanej temperatury (szybko stygnie lub się nagrzewa).

Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie zostało, w zależności od potrzeby, schłodzone zimną wodą lub ogrzane ciepłą przez rozpoczęciem pracy.	Korpus należy spłukać w zależności od potrzeby ciepłą lub zimną wodą w celu osiągnięcia optymalnej wydajności termicznej.
Izolacja korpusu została uszkodzona.	Należy oddać całe urządzenie (głowicę i korpus) do naprawy do autoryzowanego serwisu technicznego.

10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

II. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.