

UWAGA: W razie zatkania lub zabrudzenia postępuj zgodnie z poniższym opisem: ustaw zawór dozujący w położeniu czyszczenia, przytrzymaj od zewnątrz palcem i przesun pierścień uszczelniający zaworu dozującego zagiętą końcówką szczoteczki w górę.

UWAGA: W tym modelu zawór dozujący w głowicy jest zamocowany na stałe!

5. Włóż części do zmywarki lub oczyść je ręcznie.

UWAGA: Uchwytu naboju nie należy myć w zmywarce.

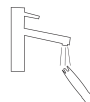
UWAGA: W żadnym wypadku nie należy stosować specjalnych środków do stali nierdzewnej, środków szorujących lub gąbek/szczotek, które mogą zarysować powierzchnię.

DEZYNFEKCJA

Wszystkie części stykające się z produktem można czyścić w zwykły sposób, po czym należy je zdezynfekować. Należy przestrzegać obowiązujących wskazówek dotyczących użytkowania zwykłych środków czyszczących i dezynfekujących.

CZYSZCZENIE POŚREDNIE

Końcówkę garnirującą można w każdej chwili odkręcić, aby ją oczyścić.



SZYBKE CZYSZCZENIE

1. Wciśnij dźwignię, aż urządzenie zostanie całkowicie opróżnione i nie będzie znajdować się pod ciśnieniem. Odkręć głowicę z butelki.
2. Uruchom urządzenie zgodnie z „Instrukcją użytkowania”, czynności od 3 do 8, przy użyciu 0.25, 0.5 lub 1 L ciepłej wody i naboju iSi.
3. Wciskając mocno dźwignię i przytrzymując ją przez dłuższą chwilę, dokładnie opróżnij urządzenie (przytrzymaj do góry dnem) i sprawdź, czy nie znajduje się ono pod ciśnieniem.
4. Rozłóż urządzenie iSi Gourmet/Thermo Whip na części.

UWAGA: Szybkie czyszczenie nie zastępuje czyszczenia gruntownego.



Należy stosować tylko oryginalne naboje iSi, wyróżniające się czerwonym logo iSi.

iSi

www.isi-group.com

iSi GmbH

Kürschnergasse 4, 1217 Wien
Austria
Tel. +43 (1) 250 99-0
Fax +43 (1) 250 99-555
info@isi.at

Usuwanie usterek

UWAGA! Nie należy siłą otwierać znajdującego się pod ciśnieniem urządzenia iSi Gourmet/Thermo Whip.

REDUKCJA CIŚNIENIA: ustaw urządzenie pionowo, nad wyłotem przytrzymaj szmatkę i delikatnie wciskaj dźwignię tak długo, aż urządzenie iSi Gourmet/Thermo Whip zostanie pozbawione ciśnienia. Dopiero wtedy odkręć głowicę urządzenia z butelki.

► **Nie można wyjąć zawartości lub urządzenie pryska**

Zatkanie nierozpuszczonymi składnikami, cukrem, mięszem z owoców lub pestkami

- Wykonaj procedurę „Redukcja ciśnienia”, a następnie „Gruntowne czyszczenie”.
- Dokładnie rozdrabniaj składniki poprzez rozcieranie na masę, przecieranie przez sito.

Zawartość jest zbyt zbita ze względu na zbyt dużą ilość środka wiążącego lub zbyt mocne chłodzenie

- Receptura lub procedura nie są odpowiednie lub należy je dopasować.
- Unikaj zamarzania zawartości.

Zbyt sztywna śmietana lub produkt zawierający śmietanę

- Przy kolejnym użyciu zmniejsz intensywność i częstotliwość cykli potrząsania.
- Przestrzegaj częstotliwości potrząsania podanej w tabeli w części „Uruchomienie”.

Brak ciśnienia / zbyt niskie ciśnienie w urządzeniu

- Stosuj tylko oryginalne naboje iSi.
- Nie używaj ponownie opróżnionych naboju, natychmiast je zutylizuj.
- Uruchamiaj urządzenie tylko i wyłącznie w położeniu do góry dnem, z ustawioną pionowo końcówką, w przeciwnym razie dojdzie do obniżenia ciśnienia.
- Wymagana liczba naboju – patrz „Uruchomienie”.

Zastosowano zbyt wiele naboju

- „Redukcja ciśnienia”. Ponownie uruchom urządzenie.
- Wymagana liczba naboju – patrz „Uruchomienie”.

► **Dozowana zawartość jest zbyt płynna**

Urządzenie zostało napełnione zbyt dużą ilością produktu

- „Redukcja ciśnienia”. Wylej nadmiar produktu. Ponownie uruchom urządzenie.
- Maksymalna ilość produktu – patrz „Napełnianie”.

Urządzenie zostało zbyt lekko wstrząśnięte lub nie zostało wstrząśnięte w ogóle

- Przestrzegaj częstotliwości potrząsania podanej w tabeli w części „Uruchomienie”.

Zawartość nie jest wystarczająco zimna

- Napełnione i przygotowane do pracy urządzenie iSi Gourmet Whip włóż do lodówki na co najmniej 1, 2 godziny, a iSi Thermo Whip na co najmniej 12 godzin.
- Napełnione urządzenie iSi Gourmet Whip przechowuj w stanie schłodzonym.

Śmietana ma zbyt niską zawartość tłuszczu

- Śmietana musi mieć zawartość tłuszczu co najmniej 30%.

Użyto zbyt mało naboju lub naboje są nieodpowiednie

- Wymagana liczba naboju – patrz „Uruchomienie”.
- Stosuj tylko oryginalne naboje iSi.

Użyto zbyt małej ilości żelatyny lub innego środka wiążącego

- „Redukcja ciśnienia”. Dodaj do masy dodatkową ilość żelatyny lub innego środka wiążącego i ponownie napełnij urządzenie.

Środek wiążący (np. żelatyna) został użyty nieprawidłowo

- Przestrzegaj wskazówek dotyczących zastosowania środka wiążącego.

► **Nabój nie zostaje przebity**

Zastosowano nieodpowiedni nabój

- Stosuj tylko oryginalne naboje iSi.

Nabój został włożony odwrotnie

- Włóż nabój prawidłowo (patrz prawidłowa kolejność na rysunkach na odwrocie pierwszej strony, czynność 5).

Przyrząd do przebijania został uszkodzony

- Prześlij urządzenie do firmy iSi lub do serwisu.

► **Trudność w dokręceniu uchwytu naboju**

Zastosowano nieodpowiedni nabój

- Stosuj tylko oryginalne naboje iSi.

Zbyt wysoki opór tarcia pary gwintów

- Regularnie smaruj gwint uchwytu naboju (powszechnie używanymi tłuszczami, np. olejem słonecznikowym lub oliwą z oliwek).

► **Podczas uruchamiania przez zawór lub końcówkę do garnirowania ulatnia się gaz**

Urządzenie zostało użyte bez nakręconej końcówki

- Przed wkręceniem naboju sprawdź, czy na zawór została nakręcona końcówka.

Pierścień uszczelniający zaworu dozującego jest zabrudzony

- „Redukcja ciśnienia”. Wykonaj procedurę „Gruntowne czyszczenie”.

Pierścień uszczelniający został uszkodzony

- „Redukcja ciśnienia”. Prześlij urządzenie do firmy iSi lub do serwisu.

► **Podczas uruchamiania ulatnia się gaz między butelką a głowicą**

Brak uszczelki głowicy

- „Redukcja ciśnienia”. Włóż uszczelkę do głowicy.

Uszczelka głowicy została uszkodzona

- „Redukcja ciśnienia”. Wymień uszczelkę.

Głowica nie została odpowiednio mocno dokręcona

- Nakręć mocno ręką głowicę na butelkę zgodnie z instrukcją.

Korpus butelki został uszkodzony na górnej krawędzi

- „Redukcja ciśnienia”. Prześlij urządzenie do firmy iSi lub do serwisu.

► **iSi Thermo Whip: Spód ozdobny wyrzusza się na zewnątrz lub odchodzi się**

Urządzenie zostało przegrzane z zewnątrz

- „Redukcja ciśnienia”. Urządzenia iSi Thermo Whip nie wolno podgrzewać w bazarze, na płytce grzewczej, w piecu ani w mikrofalówce! Prześlij urządzenie do firmy iSi lub do serwisu.

► **iSi Thermo Whip: Temperatura zawartości nie jest utrzymywana**

Butelka ze stali szlachetnej rozgrzewa się lub stygnie

Komorę izolacyjną uległa uszkodzeniu – utrata działania termicznego

- „Redukcja ciśnienia”. Prześlij urządzenie do firmy iSi lub serwisu.

Język polski

iSi

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



GOURMET WHIP PLUS
FOR PROFESSIONALS
THERMO WHIP PLUS
FOR PROFESSIONALS

Wybór urządzenia iSi Gourmet/Thermo Whip to wybór innowacyjnego produktu firmy iSi o wysokiej jakości, stosowanego w kuchniach profesjonalnych oraz przez ambitnych kucharzy amatorów.

Wszechstronność jest mocną stroną urządzenia iSi Gourmet/Thermo Whip. Z jego pomocą w ciągu kilku sekund można przygotować puszystą bitą śmietanę, desery, espumas, pikantne musy, ciepłe i zimne sosy oraz kremowe zupy.

iSi Thermo Whip: pierwsze, wielofunkcyjne urządzenie do bity śmietany z izolowaną butelką umożliwia pracę niezależnie od źródeł zasilania i urządzeń kuchennych! Dzięki izolowanej butelce utrzymuje temperaturę zarówno zimnych, jak i ciepłych produktów – nawet przez kilka godzin.

UWAGA! Należy stosować tylko oryginalne naboje iSi, wyróżniające się czerwonym logo iSi.

Właściwości produktu

- Do stosowania na zimno i na ciepło
- iSi Gourmet Whip: wysokiej jakości butelka ze stali szlachetnej
- iSi Thermo Whip: dwuścienna, izolowana próżniowo butelka ze stali szlachetnej o maksymalnej wydajności termicznej i polerowanej powierzchni
- iSi Gourmet Whip: maks. pojemność 0.25, 0.5 lub 1 L
- iSi Thermo Whip: maks. pojemność 0.5 L
- Głowica urządzenia ze stali szlachetnej z silikonową osłoną i przymocowanym zaworem dozującym ze stali szlachetnej
- Dźwignia z opcją blokady kłapania
- Odporna na temperaturę, czerwona uszczelka głowicy z nakładką ułatwiającą ściąganie
- Końcówki do garnirowania z gwintem ze stali szlachetnej
- Ergonomiczne mocowanie naboju z uchwytem silikonowym
- Pokrywka ze stali szlachetnej
- Prosta w użyciu szczoteczka do czyszczenia
- Do mycia w zmywarkach

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Podczas obsługi nie stosuj siły!
- Przestrzegaj wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu naboju!
- Chroń naboje przed promieniowaniem słonecznym i nagrzaniem do temperatury powyżej 50 °C!
- Urządzenia i naboje przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Używaj tylko napełnionego urządzenia!
- Stosuj urządzenie tylko zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji użytkownika!
- Istnieje możliwość połączenia jedynie głowicy urządzenia i butelki tego samego typu!
- Nigdy nie łącz produktów innych producentów z częściami urządzenia iSi Gourmet/Thermo Whip!
- Nie przykręcaj krzywo głowicy!
- Podczas wkręcania naboju nie pochylaj się nad urządzeniem!
- Nigdy nie odkręcaj głowicy z urządzenia będącego pod ciśnieniem!
- Nie używaj dźwigni jako uchwytu do przenoszenia!
- iSi Gourmet Whip: w przypadku zastosowania do dań ciepłych urządzenie rozgrzewa się!
- Nigdy nie rozgrzewaj urządzenia iSi Gourmet Whip na płycie grzewczej, w piecu ani w mikrofalówce!
- Nigdy nie podgrzewaj urządzenia iSi Thermo Whip!
- Nie przechowuj napełnionego urządzenia w zamrażalniku lub zamrażarce!
- Urządzenie jest zbiornikiem ciśnieniowym! Upadek urządzenia lub jego uszkodzenie może stać się źródłem zagrożenia. W takiej sytuacji nie należy używać urządzenia! Trzeba skontrolować urządzenie w serwisie firmy iSi.
- Urządzenie iSi Gourmet/Thermo Whip demontuj wyłącznie zgodnie z informacjami zawartymi w punkcie „Gruntowne czyszczenie”.
- Sprawdź odporność materiału na stosowane płyny czyszczące czy dezynfekujące!
- Nie zmieniaj konstrukcji urządzenia iSi Gourmet/Thermo Whip. Prowadzi to do wygaśnięcia gwarancji i wyłączenia odpowiedzialności!
- W celu uniknięcia błędów w obsłudze dokładnie przeczytaj instrukcję użytkownika i zachowaj ją!

Części zamienne & Wykaz materiałów

Części zamienne są przedstawione na schemacie, patrz pierwsza strona.



Nazwa	Numer artykułu	Materiał
Butelka ze stali szlachetnej	—	Stal szlachetna
Głowica urządzenia	—	Stal szlachetna, polioksymetylen (POM), kauczuk nitylowy (NBR), silikon
Szczoteczka do czyszczenia	2236001	
Uszczelka głowicy, czerwona	2290001	Silikon
Pokrywka	2291001	
Końcówka do garnirowania „standard”	2292001	
Końcówka do garnirowania „tulipan”	2293001	Polipropylen (PP), stal szlachetna
Końcówka do garnirowania „prosta”	2294001	
Uchwyt naboju	2296001	Cynkowany odlew ciśnieniowy, silikon

Instrukcja użytkownika

UWAGA: Przed pierwszym użyciem rozłóż urządzenie na części. Zdejmij zabezpieczenie transportowe gwintu tłoka. Gruntownie oczyść urządzenie zgodnie z opisem w części „Gruntowne czyszczenie”.

Ilustracje dotyczące poniższych czynności można znaleźć w dołączonej broszurze zawierającej instrukcję obsługi.

CZYNNOŚCI PRZYGOTOWAWCZE

- Sprawdź, czy w głowicy znajduje się uszczelka.
- Nakręć wybraną końcówkę na zawór dozujący, niezbyt mocno, tak aby wyczuć lekki opór.

UWAGA: iSi Thermo Whip: aby zapewnić optymalną wydajność termiczną, w przypadku zastosowań na zimno butelkę ze stali szlachetnej należy płukać zimną wodą, a w przypadku zastosowań na ciepło – ciepłą wodą.

NAPEŁNIANIE

- Napełnij butelkę przygotowanym produktem.

UWAGA: Maksymalna pojemność urządzenia iSi Gourmet Whip wynosi 0.25, 0.5 lub 1 L, a iSi Thermo Whip 0.5 L. Nie napełniaj powyżej linii i przestrzegaj oznaczeń na spodzie butelki. Nie przepełniaj! Pozostawienie pustej przestrzeni jest niezbędne do uzyskania optymalnego efektu ubicia. Stosuj pojemnik z miarką.

Aby uniknąć tworzenia się grudek, przed napełnieniem rozpuść całkowicie składniki w proszku, cukier itp. w niewielkiej ilości cieczy. Stałe składniki, takie jak owoce, warzywa, duże przyprawy itd., zmiksuj na gładką masę i przetrzyj przez drobne sito.

URUCHOMIENIE

- Nakręć głowicę prosto i mocno na butelkę ze stali szlachetnej.

UWAGA! Nie należy przykręcać krzywo głowicy!

- Włóż oryginalny nabój iSi w uchwyt, tak jak pokazano na rys. 5.

UWAGA: Nie należy wkręcać naboju, jeśli na zaworze dozującym nie jest nakręcona końcówka do garnirowania.

- Nakręć na głowicę uchwyt z włożonym nabojem, tak aby cała zawartość naboju słyszalnie się przelała.

UWAGA! Podczas wkręcania naboju nie należy pochylać się nad urządzeniem!

UWAGA! Urządzenie znajduje się obecnie pod ciśnieniem!

- Mocno wstrząśnij urządzeniem.

UWAGA: Dla otrzymania optymalnej konsystencji bitej śmietany i produktów zawierających śmietanę ważna jest liczba cykli potrząsania. Jeśli będziesz potraszać urządzeniem zbyt długo lub zbyt często, zawartość będzie zbyt zbita i nie będzie można jej wyjąć w całości!

Częstotliwość potrząsania podana jest w poniższej tabeli:

Rodzaj śmietany	Zawartość tłuszczu	Częstotliwość potrząsania na nabój
świeża śmietana	36% 33%	3–4 4–5
śmietana o przedłużonym terminie przydatności do spożycia	32%	5–6

W przypadku mniejszej zawartości tłuszczu (co najmniej 30%) lub zbyt miękkiej konsystencji w razie potrzeby dodatkowo potrząśnij.

- Odkręć uchwyt i wyjmij puste naboje.

UWAGA: Ciche syczenie podczas odkręcania uchwytu jest uwarunkowane systemowo.

- Przy stosowaniu urządzenia iSi Gourmet Whip o pojemności 1 L powtórz czynności opisane w punktach 5–8.

UWAGA: W przypadku urządzenia o pojemności 0.25 lub 0.5 L do jednego napełnienia potrzebny jest tylko 1 nabój iSi. W przypadku urządzenia o pojemności 1 L do jednego napełnienia potrzebne są 2 naboje iSi, nawet jeśli ilość produktu jest mniejsza.

- Nakręć pokrywkę na gwint.

OBŚLUGA

- W celu dozowania zawartości trzymaj urządzenie do góry dnem (końcówka do garnirowania ustawiona pionowo!) i delikatnie wciśnij dźwignię.

UWAGA: Przy pierwszej próbie należy sprawdzić konsystencję produktu.

UWAGA! iSi Gourmet Whip: w przypadku zastosowania do dań ciepłych urządzenie rozgrzewa się!
iSi Thermo Whip: w przypadku zastosowań do dań ciepłych głowica urządzenia rozgrzewa się!

Ważne wskazówki dotyczące użytkownika

INFORMACJE OGÓLNE

- Jeśli urządzenie nie zostanie uruchomione w pozycji pionowej, z głowicą skierowaną w dół, może obniżyć się ciśnienie, co uniemożliwia całkowite opróżnienie urządzenia.
- iSi Thermo Whip: wstępne chłodzenie lub ogrzewanie butelki ze stali szlachetnej zwiększa wydajność krótko przed spożyciem.
- Wyjmij produkt z urządzenia możliwie krótko przed spożyciem.
- Podczas użytkowania czyść końcówkę w regularnych odstępach czasu (co 1–2 godziny).
- Regularnie smaruj gwint uchwytu naboju (powszechnie używanymi tłuszczami, np. olejem słonecznikowym lub oliwą z oliwek).

Zastosowanie na zimno:

- Wlewany produkt musi być zimny.
- Produkt zawierający żelatynę przed napełnieniem butelki należy schłodzić do temperatury pokojowej, a następnie uruchomić urządzenie. Napełnione urządzenie iSi Gourmet Whip włożyć do lodówki na co najmniej 4–6 godzin, a urządzenie iSi Thermo Whip na co najmniej 12 godzin.
- iSi Thermo Whip: w zależności od poziomu napełnienia i temperatury otoczenia temperatura zimnych produktów jest utrzymywana nawet do 8 godzin (patrz wykres na odwrocie pierwszej strony).
- iSi Thermo Whip: możliwe jest ponowne chłodzenie zamkniętego urządzenia – umieścić urządzenie w pozycji leżącej w lodówce na co najmniej 12 godzin.

UWAGA! Nie wolno przechowywać napełnionego urządzenia w zamrażalniku lub zamrażarce!

Zastosowanie na ciepło:

- iSi Gourmet Whip: wlewany produkt musi być gorący. Należy podtrzymać temperaturę napełnionego urządzenia w beamarze (maks. 75°C).

iSi Thermo Whip: temperatura wlewanego produktu musi być możliwie wysoka (maksymalnie 95°C).

- iSi Thermo Whip: w zależności od poziomu napełnienia i temperatury otoczenia temperatura ciepłych produktów jest utrzymywana nawet do 3 godzin (patrz wykres na odwrocie pierwszej strony).

UWAGA! iSi Gourmet Whip: urządzenie rozgrzewa się!

- W przypadku konieczności szybkiego schłodzenia gorącej lub ciepłej masy do temperatury pokojowej zaraz po napełnieniu napełnione i otwarte urządzenie iSi Gourmet/Thermo Whip można chłodzić w lodówce. Następnie uruchomić (patrz „Uruchomienie”).

SERWIS

- Części zamienne dostępne są pojedynczo, w korzystnych cenach.

UWAGA! Nie zmieniaj konstrukcji urządzenia iSi Gourmet/Thermo Whip!

- Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się ze sprzedawcą. W Austrii zamówienia można składać także na stronie www.isi.at.
- Do naprawy należy przesłać całe urządzenie.

PRZECHOWYWANIE

Jeśli urządzenie iSi Gourmet/Thermo Whip nie będzie od razu ponownie napełniane, wysusz części w czystym miejscu na powietrzu (nie wycieraj szmatką). Urządzenie iSi Gourmet/Thermo Whip powinno być przechowywane w stanie zdemontowanym, a wyczyszczone (zdezynfekowane) części można dotykać tylko czystymi rękoma.

UWAGA: Należy przestrzegać aktualnego rozporządzenia w sprawie higieny środków spożywczych.

Czyszczenie

UWAGA! Przed czyszczeniem należy sprawdzić odporność materiału na stosowane płyny czyszczące czy dezynfekujące (patrz „Wyzkaz materiałów”)!

UWAGA: W przypadku czyszczenia maszynowego i ręcznego należy pamiętać o prawidłowym dozowaniu płynu czyszczącego lub mieszanki roztworu płynu dezynfekującego i czyszczącego. Decydujące znaczenie przy czyszczeniu mają czas oddziaływania i wybrana temperatura.

GRUNTOWNE CZYSZCZENIE

UWAGA: Należy przestrzegać kolejności podanej na rysunkach z tyłu pierwszej strony instrukcji obsługi!

- Wciśnij dźwignię, aż urządzenie zostanie całkowicie opróżnione i nie będzie znajdować się pod ciśnieniem. Odkręć głowicę z butelki. Odkręć końcówkę.
- Aby gruntownie wyczyścić urządzenie, zdejmij uszczelkę głowicy.
- Części produktu ołucz ciepłą (nie gorącą!) wodą ze zwykłym płynem czyszczącym oraz oczyść zawór dozujący i końcówkę szczoteczka. Całkowicie usuń tłuszcz i resztki białka!
- Wciśnij zawór dozujący od góry do oporu w głowicę = położenie czyszczenia/CLEANING POSITION.