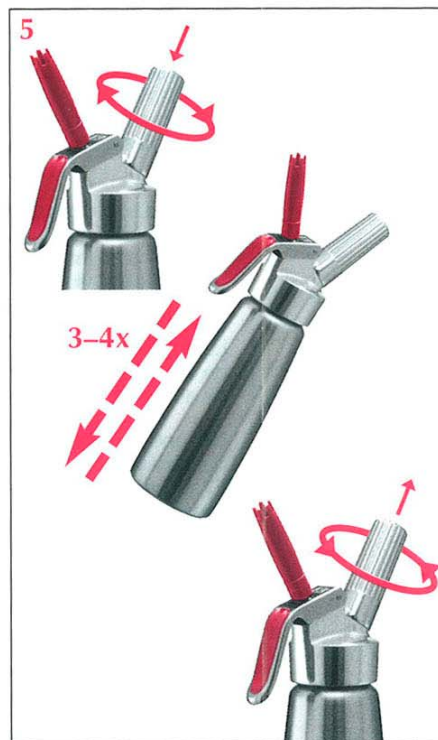
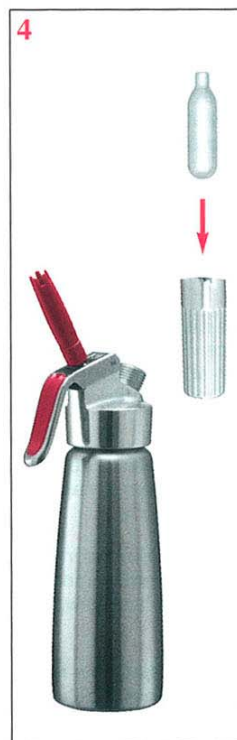
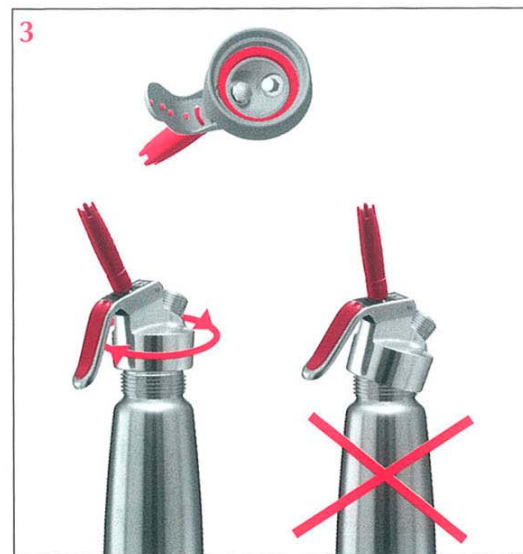


NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ

GOURMET WHIP

isi





iSi Gourmet Whip

Se šlehačkovou lahví iSi Gourmet Whip jste se rozhodli pro inovovaný kvalitní produkt iSi pro profesionální kuchyni a ctížádostivé amatérské kuchaře.

Předností šlehačkové láhve iSi Gourmet Whip je její mnohostrannost. Můžete s lahví připravit v několika sekundách nakypřenou lehkou šlehačku, avšak i zpěnit dezerty, nadýchané pěny, pikantní jednohubky, teplé a studené omáčky a krémové polévky.



POZOR

Používejte jen originální šlehačkové bombičky iSi, lze je identifikovat podle červeného loga iSi!

Vlastnosti výrobku

- Vhodný pro studenou a teplou přípravu
- Velmi kvalitní láhve z ušlechtilé oceli
- Max. objem náplně 0,25 l, 0,5 l, resp. 1 litr
- Hlavice přístroje z ušlechtilé oceli se silikonovým chráničtem rukojeti a fixovaným dávkovacím ventilem z ušlechtilé oceli
- Páka se zamezením odkapávání
- Červené těsnění hlavice odolné proti teplotě s příchytou k lehkému odebírání
- Zdobící trysky se závitem z ušlechtilé oceli
- Ergonomický držák bombičky se silikonovým úchytem
- Krytka z ušlechtilé oceli
- Snadno obsluhovatelný čistící kartáč
- Možnost umývání v automatické myčce nádobí



Seznam materiálu

Označení	Materiál
Láhev z ušlechtilé oceli	ušlechtilá nerezová ocel
Hlavice přístroje	ušlechtilá ocel, polyoxymetylen (POM), nitrilkaučuk (NBR), silikon
Těsnění hlavice	silikon
Zdobící tryska	polypropylen (PP), ušlechtilá ocel
Držák bombičky	pochromovaný zinkový tlakový odlitek, silikon

Náhradní díly

Náhradní díly jsou uvedené na výkresu rozložené sestavy, viz příslušná strana návodu.

Označení	Číslo výrobku
Krytka	2291001
Držák bombičky	2296001
Těsnění hlavice červené	2290001
Čistící kartáč	2236001
Zdobící tryska „Standard“	2292001
Zdobící tryska „Gerade“ (rovná)	2294001
Zdobící tryska „Tulpe“ (tulipán)	2293001

Návod k použití

UPOZORNĚNÍ: Před prvním použitím rozeberte přístroj na jednotlivé součásti. Odstraňte zajištění pro dopravu ze závitu pístu. Provedte základní čištění, jež je uvedeno v odstavci „Základní čištění“ na straně 8.

PŘÍPRAVNÉ ČINNOSTI

1. Zkontrolujte, zda je v hlavici přístroje uložené těsnění hlavice.
2. Našroubujte požadovanou zdobící trysku na dávkovací ventil nikoliv pevně, nýbrž jen lehce až k dorazu.

UPOZORNĚNÍ: K dosažení optimálního tepelného výkonu vyplachujte láhev z ušlechtilé oceli při použití zastudena studenou vodou, při teplém použití horkou vodou.

PLNĚNÍ

3. Naplňte láhev z ušlechtilé oceli upravovaným pokrmem.

UPOZORNĚNÍ: Maximální plněné množství je 0,25 l, 0,5 l, resp. 1 litr. Respektujte vnější čáru naplnění a označení na dnu láhve. Láhev nepřehřívajte! Zbývající prázdný prostor je nutný pro optimální výsledek našlehání. Používejte měrnou nádobu.

Aby se zamezilo tvorbě hrudek, je nutno práškovité přísady, cukr atd. před naplněním zcela rozpustit v malém množství tekutiny. Pevné přísady, jako ovoce, zeleninu, hrubé koření atd. umíchejte na kaši a propasírujte jemným sítem.

UVEDENÍ V ČINNOST

4. Na láhev z ušlechtilé oceli našroubujte rukou rovně a pevně hlavici.



POZOR

Hlavici přístroje nikdy nenašroubujte šikmo!

5. Do držáku bombičky vložte originální šlehačkovou bombičku iSi, jak je uvedeno na obr. 5.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy bombičku nezašroubujte, když není na dávkovacím ventilu našroubována žádná zdobící tryska.

6. Našroubujte na hlavici přístroje držák bombičky s vloženou bombičkou, až celý obsah bombičky slyšitelně vnikne do láhve.



POZOR

Nenaklánějte se během šroubování bombičky nad přístroj!



POZOR

Přístroj je nyní pod tlakem!

7. Přístrojem silně zatřepete.

UPOZORNĚNÍ: Pro optimální konzistenci šlehačky a přípravků s obsahem smetany je důležitý počet třepacích cyklů. Jestliže se třepe příliš dlouho nebo příliš často, bude obsah příliš pevný a nelze jej již beze zbytku z láhve odebrat!

Četnost zatřepání je možno odebrat z následující tabulky:

Druh smetany	Obsah tuku	Četnost třepání na 1 bombičku
Čerstvá smetana	36 %	3 - 4
	33 %	4 - 5
Trvanlivá smetana	32 %	5 - 6

Při menším obsahu tuku (nejméně 30 %) nebo při příliš měkké konzistenci je nutno s lahví případně znovu zatřepat.

8. Odšroubujte držák bombičky a zlikvidujte prázdnou bombičku.

UPOZORNĚNÍ: Lehké zasyčení při odšroubování držáku bombičky je způsobeno systémem.

9. Při použití láhve s objemem 1 litr opakujte kroky 5 až 8.

UPOZORNĚNÍ: Pro láhev s objemem 0,25 l, resp. 0,5 l je zapotřebí pro jedno plnění 1 šlehačková bombička iSi. Pro láhev s objemem 1 litr jsou zapotřebí 2 šlehačkové bombičky iSi, i když je množství náplně menší.

OBSLUHA

10. Našroubujte na závit krytku.

11. Při odběru se musí držet přístroj „obrácený na hlavu“ (zdobící tryska svisle) a páku je nutno obsluhovat velmi citlivě.

UPOZORNĚNÍ: První odběr z láhve použijte k vyzkoušení konsistence obsahu.

UPOZORNĚNÍ: Přístroj se nesmí postavit teplý v lázni Bain Marie nebo ve vodní lázni!



POZOR

Při teplém použití je přístroj horký!

Důležitá upozornění pro použití

OBECNÉ INFORMACE

- Předchlazení, resp. předehtání láhve z ušlechtilé oceli zlepšuje její tepelný výkon.

- Jestliže se přístroj neuvede v činnost svisle s hlavicí směřující dolů, může se ztratit tlak, čímž již není možné úplné vyprázdnění přístroje.

- Použití zastudena: Naplňte chladnou smetanu/přípravek.

- Přípravek s obsahem želatiny nechte před naplněním vychladnout na teplotu místnosti a potom uveďte přístroj v činnost. Naplněnou láhev iSi Gourmet Whip položte na dobu nejméně 4 - 6 hodin do chladničky.

- Zastudena naplněné přípravky zůstanou v lahvi iSi Gourmet Whip podle stavu naplnění a teploty prostředí studené až po dobu 8 hodin (viz diagram na zadní straně návodu).

- Zavřený přístroj je možné dodatečně zpětně vychladit – uložte přístroj v **ležícím** stavu na dobu nejméně 12 hodin v chladničce.



POZOR

Neukládejte naplněný přístroj nikdy v mrazící přihrádce nebo v mrazícím pultu!

- Použití zatepla: Přípravený pokrm naplňte horký. Naplněný přístroj udržujte teplý v lázni Bain Marie (max. teplota 75 °C).



POZOR

Přístroj se zahřívá na vysokou teplotu!

- Jestliže je nutno horkou nebo lehce zahřátou hmotu po naplnění rychle vychladit na teplotu místnosti, je možno chladit naplněnou láhev iSi Gourmet Whip otevřenou v chladničce. Potom se láhev použije (viz „Uvedení v činnost“, strana 4).
- Pokrm odebírejte z přístroje pokud možno krátce před konzumací.
- Zdobící trysku čistěte během používání v pravidelných časových intervalech (po každých 1 – 2 hodinách).
- Pravidelně odstraňujte tuk ze závitu držáku bombičky (použitelné tuky např. slunečninový nebo olivový olej).

SERVIS

- Náhradní díly se dodávají samostatně jednotlivě a s příznivou cenou.



POZOR

Na přístroji iSi Gourmet Whip neprovádějte žádné změny!

- Při objednávkách náhradních dílů se obraťte na svého odborného prodejce.
V Rakousku je možná objednávka také pod www.isi.at.
- K opravě zasílejte jen kompletní přístroj.

ULOŽENÍ PŘÍSTROJE

Pokud se nebude láhev iSi Gourmet Whip ihned znovu naplňovat, nechte uschnout její součásti na čistém místě na vzduchu (neotírejte je utěrkou). Uchovávejte láhev iSi Gourmet Whip v demontovaném stavu a dotýkejte se vyčištěných (dezinfikovaných) dílů jen čistýma rukama.

UPOZORNĚNÍ: Dodržujte platná nařízení, týkající se hygieny potravin.

Čištění



POZOR

Před čištěním láhve je nutno zkontrolovat snášenlivost materiálu vůči použitému mycímu, resp. dezinfekčnímu roztoku (viz „Seznam materiálu“, strana 3)!

UPOZORNĚNÍ: Při strojovém a ručním mytí je nutno dodržovat správné dávkování mycího roztoku nebo kombinovaného dezinfekčního a mycího roztoku. Pro výsledek umytí jsou rozhodující doba působení a zvolená teplota roztoků.

DŮKLADNÉ ČIŠTĚNÍ

UPOZORNĚNÍ: Dodržujte sled obrázků na zadní straně návodu!

1. Stiskněte páku, až je přístroj zcela vyprázdněný a zbavený tlaku. Odšroubujte hlavici přístroje z láhve. Odšroubujte zdobící trysku.
2. Pro základní vyčištění odeberte těsnění hlavice.
3. Předem opláchněte součásti produktu teplou (nikoliv horkou!) pitnou vodou a obvyklým mycím prostředkem a vyčistěte s použitím čistícího kartáče dávkovací ventil a zdobící trysku. Zcela odstraňte tuk a zbytky bílkovin!
4. Přitlačte dávkovací ventil shora až k dorazu v hlavici = čistící poloha.

UPOZORNĚNÍ: Při ucpání nebo znečištění postupujte následujícím způsobem:

Uvedte dávkovací ventil do čistící polohy, přidržte jej jedním prstem zvenku, a posuňte O-kroužek dávkovacího ventilu ohnutým koncovým kusem čistícího kartáče směrem nahoru.

UPOZORNĚNÍ: U tohoto modelu je dávkovací ventil fixován v hlavici a nelze jej odebírat!

5. Uložte součásti výrobku do automatické myčky nádobí, resp. je vyčistěte ručně.

UPOZORNĚNÍ: Držák bombičky nemyjte v automatické myčce nádobí.

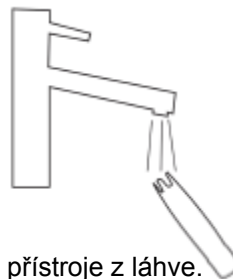
UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte v žádném případě speciální čistící prostředky na nerezovou ocel, prostředky na drhnutí nebo abrazivní houby, příp. kartáče.

DEZINFEKCE

Všechny součásti láhve, jež přicházejí do styku s naplněným produktem, je možno čistit a potom dezinfikovat podle obvyklého způsobu. Je nutno dodržovat příslušné pokyny k použití pro čisticí a dezinfekční prostředky, obvyklé v obchodě.

VLOŽENÉ ČIŠTĚNÍ

Zdobící trysku je možno kdykoliv odšroubovat k potřebnému vloženému vyčištění.



RYCHLÉ ČIŠTĚNÍ

1. Stiskněte páku, až je přístroj zcela vyprázdněný a zbavený tlaku. Odšroubujte hlavici přístroje z láhve.
2. Naplňte přístroj podle odstavce „Návod k použití“ (strana 4), pracovní kroky 3 až 8, s 0,25 l, 0,5 l, res. 1 litrem teplé vody a uveďte jej v činnost s jednou bombičkou iSi.
3. Silným, trvalým stisknutím páky přístroj plynule vyprázdněte (držte jej „hlavou dolů“) a zajistěte, aby byl dokonale zbaven tlaku.
4. Rozeberte láhev iSi Thermo Whip na jednotlivé součásti.

UPOZORNĚNÍ: Rychlé čištění nenahrazuje v žádném případě důkladné umytí.

Odstraňování závad



POZOR

Neotevírejte násilím láhev iSi Gourmet Whip, jestliže je pod tlakem.

ODSTRANĚNÍ TLAKU: Postavte přístroj svisle, držte utěrku nad výpustí a stiskněte citlivě páku na tak dlouhou dobu, až již není v lahvi iSi Gourmet Whip žádný tlak. Teprve potom odšroubujte přístrojovou hlavici z láhve.

► Obsah není možné odebírat, resp. přístroj stříká

Ucpání vlivem nerozpuštěných přísad, cukru, dřeně z ovoce nebo zrníček

- „Zbavte láhev tlaku“ (strana 10) a potom proveďte „důkladné čištění“ (strana 8).
- Dobře rozpustěte přísady vytvořením kaše, pasírováním.

Obsah se příliš zpevní vlivem nadměrně velkého množství poживa nebo příliš silným ochlazením

- Receptura, resp. postup přípravy nejsou vhodné nebo se musejí přizpůsobit.
- Nepřipusťte zmrazení obsahu láhve.

Smetana nebo přípravek s obsahem smetany příliš ztuhnou

- Zmenšete intenzitu a častost třepacích cyklů při dalším použití přístroje.
- Dodržujte častost třepání podle tabulky v odstavci „Uvedení v činnost“ (strana 4).

V přístroji není žádný tlak / tlak je příliš malý

- Používejte jen originální šlehačkové bombičky iSi.
- Prázdné bombičky opět nepoužívejte a ihned je zlikvidujte.
- Přístroj uvádějte v činnost výhradně „hlavou dolů“ se svislou zdobící tryskou, neboť jinak dojde ke ztrátě tlaku.
- Potřebný počet bombiček viz kapitolu „Uvedení v činnost“ (strana 4).

Bylo použito příliš velké množství bombiček

- „Odstraňte tlak“ (strana 10). Uvedte přístroj znovu v činnost.
- Potřebný počet bombiček viz kapitolu „Uvedení v činnost“ (strana 4).

► **Odebraný obsah láhve je příliš tekutý**

Přístroj byl přeplněný

- „Odstraňte tlak“ (strana 10). Vylijte nadměrný obsah láhve. Uvedte přístroj znovu v činnost.
- Maximální plněné množství viz odstavec „Plnění“ (strana 4).

Přístrojem bylo zatřepáno příliš málo nebo dokonce vůbec ne

- Dodržujte četost třepání podle tabulky v odstavci „Uvedení v činnost“ (strana 4).

Obsah láhve není dostatečně chladný

- Naplněnou a k použití připravenou láhev iSi Gourmet Whip položte na dobu nejméně 1 hodiny do chladničky.
- Naplněnou láhev iSi Gourmet Whip uložte mezi použitím v chladnu.

Použitá smetana má příliš malý obsah tuku

- Smetana musí mít obsah tuku nejméně 30 %.

Bylo použito příliš malé množství bombiček nebo byly bombičky nevhodné

- Potřebný počet bombiček viz kapitolu „Uvedení v činnost“ (strana 4).

- Používejte jen originální šlehačkové bombičky iSi.

Bylo použito příliš malé množství želatiny, resp. jiného pojiva

- „Odstraňte tlak“ (strana 10). Opatřete hmotu přídatným množstvím želatiny nebo jiného pojiva a opět ji naplňte do láhve.

Nebylo správně použito pojivo (např. želatina)

- Dodržujte prosím pokyny k použití pro pojivo.

► **Bombička pro smetanu není propíchnutá**

Použitá bombička není pro láhev vhodná

- Používejte jen originální šlehačkové bombičky iSi.

Bombička byla vložena do láhve obráceně

- Vložte do láhve bombičku správně (viz sled obrázků na příslušné straně návodu, pracovní krok 5).

Byla poškozena napichovací jednotka

- Zašlete přístroj iSi nebo servisnímu středisku.

► **Držák bombičky lze jen nesnadno našroubovat**

Použitá bombička není pro láhev vhodná

- Používejte jen originální šlehačkové bombičky iSi.

Příliš velký odpor třením dvojice závitů

- Pravidelně odstraňujte tuk ze závitů držáku bombičky (použitelné tuky např. slunečninový nebo olivový olej).

► **Při uvádění láhve v činnost uniká plyn ventilem nebo zdobící tryskou**

Přístroj byl uvedený v činnost bez našroubované zdobící trysky

- Před přišroubováním bombičky zajistěte, aby byla našroubována na ventil zdobící tryska.

Je znečištěný O-kroužek dávkovacího ventilu

- „Odstraňte tlak“ (strana 10). Proveďte „důkladné čištění“ (strana 8).

Byl poškozený O-kroužek

- „Odstraňte tlak“ (strana 10). Zašlete přístroj iSi nebo servisnímu středisku.

► **Při uvádění v činnost uniká plyn mezi lahví a hlavicí**

Chybí těsnění hlavice

- „Odstraňte tlak“ (strana 10). Vložte těsnění do hlavice.

Těsnění hlavice bylo poškozeno

- „Odstraňte tlak“ (strana 10). Nahrade těsnění hlavice

Hlavice nebyla našroubována dostatečně pevně

- Našroubujte hlavici podle návodu k použití na láhev pevně rukou.

Těleso láhve bylo na horním okraji poškozeno

- „Odstraňte tlak“ (strana 10). Zašlete přístroj iSi nebo servisnímu středisku.