

Odstranění závad

⚠ UPOZORNĚNÍ Nikdy neotvírejte násilím přístroj iSi Cream Profi Whip, když je pod tlakem.

ODTLAKOVÁNÍ

Postavte lahev do kolmé polohy, přidržte před výpustným ventilem utěrku a tiskněte páku do té doby, než je přístroj iSi Cream Profi Whip bez tlaku. Teprve poté lze odšroubovat hlavu přístroje od lahve.

► Nelze vystříkat obsah, resp. přístroj rozstříkuje obsah okolo

Ucpání nerozpuštěnými přísadami nebo cukrem

- Proved'te odtlakování podle odstavce „Odtlakování“ a poté „Kompletní čištění“.
- Zajistěte úplné rozpuštění práškových přísad.

Obsah je příliš tuhý z důvodu přílišného chlazení

- Zamezte zmrznutí obsahu.

Šlehačka je příliš tuhá nebo přísady jsou příliš smetanové

- Při příštím použití snižte intenzitu a četnost cyklů protřepání.
- Dodržujte četnost protřepání dle tabulky „Uvedení do provozu“.

Žádný, resp. nízký tlak v přístroji

- Používejte pouze originální šlehačkové bombičky iSi.
- Prázdné bombičky znovu nepoužívejte a ihned zlikvidujte.
- Páku tiskněte pouze v případě, kdy je hubice ve svislé poloze (přístroj dnem vzhůru), jinak dochází ke ztrátě tlaku.
- Potřebný počet bombiček naleznete v odstavci „Uvedení do provozu“.

Došlo k použití příliš mnoha bombiček

- Proved'te „Odtlakování“. Uved'te přístroj znovu do provozu.
- Potřebný počet bombiček naleznete v odstavci „Uvedení do provozu“.

► Vycházející obsah je příliš řídký

Přístroj byl přeplněn

- Proved'te „Odtlakování“. Odlijte přebytečný obsah. Uved'te přístroj znovu do provozu.
- Dodržte maximální objem náplně dle odstavce „Plnění“.

Přístroj byl protřepán málo, resp. vůbec

- Dodržte četnost protřepání dle tabulky „Uvedení do provozu“.

Obsah není dostatečně vychlazen

- Naplněný a připravený přístroj iSi Cream Profi Whip vložte na minimálně 1-2 hodiny do chladničky.
- Naplněný přístroj iSi Cream Profi Whip uchovávejte mezi použitím v chladničce.

Smetana má příliš nízký obsah tuku

- Smetana musí obsahovat minimálně 30 % tuku.

Bylo použito příliš málo bombiček nebo byly použity nevhodné bombičky

- Potřebný počet bombiček naleznete v odstavci „Uvedení do provozu“.
- Používejte pouze originální šlehačkové bombičky iSi.

► Nedošlo k perforaci bombičky

Použitá bombička není vhodná

- Používejte pouze originální šlehačkové bombičky iSi.

Bombička byla vložena opačně

- Vložte bombičku správně (Dodržujte pořadí obrázků na záložce obalu, pracovní krok 6).

Perforační jednotka byla poškozena

- Zašlete přístroj servisnímu pracovišti iSi.

► Zdobící hubici nelze odšroubovat

Zdobící hubice je příliš utažena

- Proved'te „Odtlakování“. Proved'te bod 2 odstavce „Kompletní čištění“. V případě, že hubici stále nelze odšroubovat, zašlete přístroj servisnímu pracovišti iSi.
- Zdobící hubici šroubujte jen zlehka až nadoraz.

► Držák bombičky jde zašroubovat jen s obtížemi

Použitá bombička není vhodná

- Používejte pouze originální šlehačkové bombičky iSi.

Příliš vysoký vzájemný odpor závitů

- Pravidelně mažte závit držáku bombičky (běžným tukem, např. slunečnicovým nebo olivovým olejem).

► Při použití uniká plyn vyjimatelným pístem nebo zdobící hubicí

Došlo k uvedení přístroje do provozu bez našroubované zdobící hubice

- Před našroubováním bombičky se ujistěte o našroubování zdobící hubice do vyjimatelného pístu.

Poškozené profilové těsnění

- Proved'te „Odtlakování“. Vyměňte vyjimatelný píst.

► Při použití uniká plyn mezi lahví a hlavou

Chybí těsnění hlavy

- Proved'te „Odtlakování“. Vložte těsnění do hlavy přístroje.

Poškozené těsnění hlavy

- Proved'te „Odtlakování“. Vyměňte těsnění hlavy.

Hlava byla zašroubována příliš zlehka

- Našroubujte hlavu pevně dle návodu.

Došlo k poškození horního okraje tělesa lahve

- Proved'te „Odtlakování“. Zašlete přístroj servisnímu pracovišti iSi.

Česky

iSi®

CREAM PROFİ WHIP PLUS
FOR PROFESSIONALS

Koupí přístroje iSi Cream Profi Whip jste získali inovativní kvalitní produkt společnosti iSi pro profesionální kuchyni.

Můžete s ním bleskově připravit nadýchanou nebo sirupem ochucenou šlehačku, ale také lahodné dezerty. Díky až dvojnásobnému objemu našlehání oproti jiným metodám je přístroj velmi výkonný.

⚠ UPOZORNĚNÍ Přístroj iSi Cream Profi Whip není určen pro tepelné použití, přípravu polévek, omáček a pěn!

⚠ UPOZORNĚNÍ Používejte pouze originální šlehačkové bombičky iSi, které lze rozpoznat podle červeného loga iSi.

Vlastnosti výrobku

- Určen pro studenou kuchyni
- Vysoce kvalitní lahev z ušlechtilé oceli s kartáčovaným povrchem
- Max. objem náplně 0,5, resp. 1 l
- Hlava přístroje z ušlechtilé oceli se silikonovou ochranou rukojeti a vyjimatelným pístem z ušlechtilé oceli pro snadné čištění
- Páka s ochranou proti odkapávání
- Těsnění hlavy s vnitřním kroužkem pro snadné rozebírání
- Zdobící hubice se závitem z ušlechtilé oceli
- Držák bombičky v chromovém provedení
- Příjemný čistící kartáč
- Lze mýt v myčce

Seznam materiálů & Náhradní součástky

Náhradní součástky jsou uvedeny v nákrese rozebraného přístroje, viz záložka obalu.

NSF

Označení	Číslo položky	Materiál
Lahev z ušlechtilé oceli	—	ušlechtilá ocel
Držák bombičky	2204001	chromovaný tlakový odlitek ze zinku
Vyjimatelný píst	2205001	ušlechtilá ocel, polyoxymetylen (POM), nitrilový kaučuk (NBR)
Těsnění hlavy	2234001	termoplastický elastomer (TPE)
Čistící kartáč	2236001	
Hlava přístroje	2305001	ušlechtilá ocel, polyoxymetylen (POM), silikon
Zdobící hubice „Standard“	2306001	polypropylen (PP), ušlechtilá ocel

Bezpečnostní pokyny

- Nikdy nepoužívejte násilí!
- Dodržujte bezpečnostní pokyny na balení bombiček!
- Chraňte bombičky před slunečním zářením a teplotami nad 50 °C!
- Chraňte přístroje a bombičky před dětmi!
- Přístroj provozujte pouze v naplněném stavu!
- Přístroj používejte pouze pro účely uvedené v tomto návodu k použití!
- Žádné kryogenní použití, např. s kapalným dusíkem, není přípustné.
- Hlavu přístroje kombinujte vždy pouze s lahví stejného typu!
- Nikdy nekombinujte cizí výrobky se součástkami přístroje iSi Cream Profi Whip!
- Nešroubujte hlavu přístroje našikmo!
- Během šroubování bombičky se nenahýbejte nad přístroj!
- Nikdy neodšroubovávejte hlavu přístroje, je-li přístroj pod tlakem!
- Nenoste přístroj za páku!
- Přístroj iSi Cream Profi Whip nikdy nezahřívejte!
- Neuchovávejte naplněný přístroj v mrazicím boxu nebo v mrazničce!
- Přístroj je tlaková nádoba! Náraz nebo poškození jej mohou poškodit tak, že může být nebezpečný. Takový přístroj nesmí být používán! Nechte jej přezkoušet servisním pracovištěm společnosti iSi.
- Přístroj iSi Cream Profi Whip rozebírejte pouze dle návodu v bodě „Důkladné čištění“.
- Přezkoušejte snášenlivost materiálů na použité čisticí, resp. dezinfekční prostředky!
- Neprovádějte na přístroji iSi Cream Profi Whip žádné změny. Ty vedou k zániku záruky!
- Pečlivě si přečtěte návod k použití a uschovejte jej, zamezíte tak chybám z důvodu špatné obsluhy!

Návod k použití

POZNÁMKA: Před prvním použitím rozložte přístroj na jednotlivé součásti. Odstraňte přepravní pojistku ze závitů pístu. Proveďte kompletní čištění dle návodu „Kompletní čištění“.

PŘÍPRAVA

POZNÁMKA: Dodržujte pořadí obrázků na záložce obalu!

- Překontrolujte, zda je do hlavy přístroje vloženo těsnění hlavy.
- Vyjímatelný píst vložte do hlavy přístroje.
- Do vyjímatelného pístu zlehka až nadoraz našroubujte zdobící hubici.

PLNĚNÍ

- Naplňte lahev přísadami.

POZNÁMKA: Maximální objem náplně smí být 0,5, resp. 1 litr. Řiďte se vnější linkou pro plnění a označením na dně lahve. Lahev nepřepřlňujte! Zbývající prázdný prostor je důležitý pro optimální výsledek šlehaní. Použijte odměrku.

Pro zamezení tvorby hrudek rozpust'te před plněním práškové přísady, cukr atd. v malém množství tekutiny. Nepoužívejte přísady s ovocnou dužinou nebo jádérky!

UVEDENÍ DO PROVOZU

- Hlavu přístroje rovně a pevně našroubujte na lahev.

UPOZORNĚNÍ Nešroubujte hlavu přístroje našikmo!

- Do držáku vložte originální šlehačkovou bombičku iSi (viz obr. 6).

POZNÁMKA: Nešroubujte bombičku v případě, že do vyjímatelného pístu není našroubovaná zdobící hubice.

- Držák s vloženou bombičkou šroubujte na hlavu přístroje, dokud neuslyšíte, že se veškerý plyn z bombičky dostal do lahve.

UPOZORNĚNÍ Během šroubování bombičky se nenahýbejte nad přístroj!

UPOZORNĚNÍ Přístroj je nyní pod tlakem!

- Přístrojem silně zatřeste.

POZNÁMKA: Pro optimální konzistenci šlehačky a přísad je důležitý počet cyklů protřepání. V případě velmi dlouhého nebo častého protřepání obsah příliš ztuhne a nelze jej beze zbytku vyjmout!

Četnost protřepání naleznete v následující tabulce:

Druh šlehačky	Obsah tuku	Četnost protřepání na jednu bombičku
Čerstvá šlehačka	36% 33%	3–4 4–5
Trvanlivá šlehačka	32%	5–6

V případě nízkého obsahu tuku (minimálně 30 %) nebo řídké konzistence lahev popř. protřepajte znovu.

- Odšroubujte držák a prázdnou bombičku zlikvidujte.

POZNÁMKA: Tiché zasyčení během odšroubování držáku bombičky je normální.

- Při použití lahve o objemu 1 l zopakujte kroky 6 až 9.

POZNÁMKA: Pro lahev o objemu 0,5 l je na jednu náplň zapotřebí pouze jedna bombička iSi. Pro lahev o objemu 1 l jsou na jednu náplň zapotřebí dvě bombičky, a to i v případě, že je objem náplně menší.

OBSLUHA

- Při stříkání šlehačky je lahev nutně držet dnem vzhůru tak, aby hubice byla svisle. Páku je zapotřebí tisknout s citem.

POZNÁMKA: Nejprve vystříkňte malé množství, abyste zkontrolovali konzistenci.

Důležité poznámky pro použití

VŠEOBECNĚ

- V případě, že lahev nedržíte svisle, může dojít k úniku tlaku, takže nebude možné vyprázdnit celou lahev.
- Smetana / přísady musí být při plnění chladné.

UPOZORNĚNÍ Neuchovávejte naplněný přístroj v mrazicím boxu nebo v mrazničce!

- Šlehačku / dezert servírujte z lahve bezprostředně před podáváním.
- Zdobící hubici čistěte během používání pravidelně (každé 1-2 hodiny).
- Pravidelně mažte závit držáku bombičky a vyjímatelného pístu (běžným tukem, např. slunečnicovým nebo olivovým olejem).

SERVIS

- Náhradní součástky lze objednat jednotlivě a za příznivé ceny.

UPOZORNĚNÍ Neprovádějte na přístroji iSi Cream Profi Whip žádné změny!

- Pro objednávky náhradních součástek se obraťte na odborného prodejce.
- K opravě zasílejte pouze kompletní přístroj.

UCHOVÁVÁNÍ

V případě, že přístroj iSi Cream Profi Whip nechcete ihned znovu použít, rozložte jeho součásti na suchém čistém místě (neotírejte je utěrkou). Uchovávejte přístroj iSi Cream Profi Whip v rozloženém stavu a dotýkejte se jej pouze čistými (dezinfikovanými) rukama.

POZNÁMKA: Dodržujte platná ustanovení pro hygienické zacházení s potravinami.

Čištění

UPOZORNĚNÍ Před čištěním přezkoušejte snášenlivost materiálů na použité čisticí, resp. dezinfekční prostředky (viz „Seznam materiálů“)!

POZNÁMKA: Během strojního nebo ručního čištění dodržujte správné dávkování čisticího prostředku nebo kombinace čisticího a dezinfekčního prostředku. Doba působení prostředku a zvolená teplota mají zásadní vliv na výsledek čištění.

KOMPLETNÍ ČIŠTĚNÍ

POZNÁMKA: Dodržujte pořadí obrázků na záložce obalu!

- Tiskněte páku do té doby, než je přístroj zcela vyprázdněn a bez tlaku. Odšroubujte hlavu přístroje od lahve.
- Odšroubujte zdobící hubici. Přidržte přitom vyjímatelný píst v oblasti modré části na vnitřní straně hlavy. Poté vytáhněte vyjímatelný píst z hlavy.

POZNÁMKA: U tohoto modelu je pružina upevněna v hlavě a nelze ji vyjmout!

- Pro kompletní vyčištění vyjměte těsnění hlavy.
- Součásti přístroje omyjte teplou (ne horkou) pitnou vodou a běžným čisticím prostředkem. Vyjímatelný píst a zdobící hubici vyčistěte pomocí kartáče. Zcela odstraňte zbytky tuku a bílkovin!
- Součásti přístroje dejte do myčky nádobí nebo je omyjte ručně.

POZNÁMKA: Držák bombičky nelze mýt v myčce.

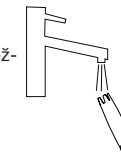
POZNÁMKA: V žádném případě nepoužívejte prostředky na čištění nerezové oceli, abrazivní látky nebo drsné houbičky a kartáče.

DEZINFEKCE

Veškeré součásti, které přichází do kontaktu s náplní, lze čistit a poté dezinfikovat běžnými postupy. Dodržujte odpovídající návody k použití běžných čisticích a dezinfekčních prostředků.

PRŮBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Zdobící hubici lze kdykoli odšroubovat a průběžně ji vyčistit, resp. lze přístroj přímo omyt pod vodou.



RYCHLÉ ČIŠTĚNÍ

- Tiskněte páku do té doby, než je přístroj zcela vyprázdněn a bez tlaku. Odšroubujte hlavu přístroje od lahve.
- Přístroj naplňte dle pokynů v „Návodu k obsluze“, pracovní kroky 4 až 9, 0,5, resp. 1 litrem teplé vody a našroubujte jednu bombičku iSi.
- Silným dlouhým stiskem páky přístroj najednou vyprázdněte (hubice musí být kolmo, přístroj dnem vzhůru) a zajistěte, aby byl přístroj bez tlaku.
- Rozložte přístroj iSi Cream Profi Whip na jednotlivé součásti.

POZNÁMKA: Rychlé čištění nenahrazuje kompletní čištění.