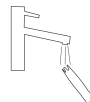


DEZINFEKCE

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

PRŮBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Zdobící hubici lze kdykoli vyšroubovat pro průběžné čištění.



RYCHLÉ ČIŠTĚNÍ

1. Tiskněte páku do té doby, než je přístroj zcela vyprázdněn a bez tlaku. Odšroubujte hlavu přístroje od lahve.
2. Přístroj naplňte dle pokynů v „Návodu k obsluze“, pracovní kroky 3 až 8, 0,25, 0,5 resp. 1 litrem teplé vody a našroubujte jednu bombičku iSi.
3. Silným dlouhým stiskem páky přístroj najednou vyprázdněte (hubice musí být kolmo, přístroj dnem vzhůru) a zajistěte, aby byl přístroj bez tlaku.
4. Rozložte přístroj iSi Gourmet/Thermo Whip na jednotlivé součásti.

POZNÁMKA: Rychlé čištění nenahrazuje kompletní čištění.



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

www.isi-group.com

iSi GmbH

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

Odstranění závad



UPOZORNĚNÍ Nikdy neotvírejte násilím přístroj iSi Gourmet/Thermo Whip, když je pod tlakem.

ODTLAKOVÁNÍ: Postavte lahev do kolmé polohy, přidrže před výpustným ventilem utěrku a tiskněte páku do té doby, než je přístroj iSi Gourmet/Thermo Whip bez tlaku. Teprve poté lze odšroubovat hlavu přístroje od lahve.

► **Nelze vystříkat obsah, resp. přístroj rozstříkuje obsah okolo.**

Ucpání nerozpuštěnými přísadami, cukrem, ovocnou dužinou nebo jádérky

- **Proved'te odtlakování podle odstavce „Odtlakování“ a poté kompletní čištění podle odstavce „Kompletní čištění“.**
- **Zajistěte úplné rozpuštění přísad jejich rozmělněním a prosátím.**

Obsah je příliš tuhý z důvodu použití pojiv nebo příliš nízké teploty.

- **Nevhodný recept, resp. postup; musí být upraven.**
- **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.

- **Dodržujte četnost protřepání dle tabulky „Uvedení do provozu“.**

Obsah není dostatečně vychlazen.

- **Naplňný a připravený přístroj iSi Gourmet Whip vložte minimálně na 1 – 2 hodiny do chladničky, přístroj iSi Thermo Whip minimálně na 12 hodin.**
- **Naplňný přístroj iSi Gourmet Whip uchovávejte v chladu.**

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.**

Bylo použito příliš málo želatiny, resp. jiného pojiva.

- **Proved'te „Odtlakování“.** Doplněte želatinu nebo jiné pojivo a přístroj znovu naplňte.

Pojivo (např. želatina) bylo použito nesprávně.

- **Dodržujte pokyny pro použití pojiva.**

► **Nedošlo k perforaci bombičky.**

Použitá bombička není vhodná.

- **Používejte pouze originální šlehačkové bombičky iSi.**

Bombička byla vložena opačně.

- **Vložte bombičku správně (viz pořadí obrázků na obalu, pracovní krok 5).**

Perforační jednotka byla poškozena.

- **Zašlete přístroj servisnímu pracovišti iSi.**

► **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 ventilem nebo zdobící hubicí.**

Došlo k uvedení přístroje do provozu bez našroubované zdobící hubice.

- **Před našroubováním bombičky se ujistěte o našroubování zdobící hubice do ventilu.**

Znečištěný o-kroužek dávkovacího ventilu

- **Proved'te „Odtlakování“.** Proved'te „Kompletní čištění“.

Poškozený o-kroužek

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

► **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.

► **iSi Thermo Whip: Dekorační dno se vypuklo nebo uvolnilo.**

Došlo k přehřátí přístroje z vnějšku.

- **Proved'te „Odtlakování“.** Přístroj iSi Thermo Whip nesmí být ohříván v teplé lázni, na sporáku, v troubě nebo mikrovlnné troubě! Zašlete přístroj servisnímu pracovišti iSi.

► **iSi Thermo Whip: Obsah nezůstává chladný/teplý.**

Ocelová lahev se ohřívá nebo ochlazuje.

Došlo k poškození izolační komory – ztráta izolačního efektu.

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

Česky

NÁVOD K POUŽITÍ



GOURMET WHIP PLUS
FOR PROFESSIONALS
THERMO WHIP PLUS
FOR PROFESSIONALS

Koupí přístroje iSi Gourmet/Thermo Whip jste získali inovativní kvalitní produkt společnosti iSi pro profesionální kuchyni a ambiciózní domácí kuchaře.

Předností přístroje iSi Gourmet/Thermo Whip je jeho univerzálnost. Během okamžiku s ním můžete připravit vynikající nadýchanou šlehačku, ale také dezerty, pěny, pikantní mousse, teplé i studené omáčky a krémové polévky.

iSi Thermo Whip: První multifunkční přístroj na výrobu šlehačky s izolační lahví je nezávislý na proudu a kuchyňském vybavení! Díky izolační lahvi udržujete studené pokrmy chladnými a teplé teplými - a to až po několik hodin.



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

Vlastnosti výrobku

- Vhodný pro studenou a teplou kuchyni
- iSi Gourmet Whip: Vysoce kvalitní lahev z ušlechtilé oceli
- iSi Thermo Whip: Vakuově izolovaná lahev s dvojitou stěnou z ušlechtilé oceli s maximálním izolačním výkonem a leštěným povrchem
- iSi Gourmet Whip: Max. objem náplně 0,25, 0,5 resp. 1 litr
- iSi Thermo Whip: Max. objem náplně 0,5 litr
- Hlava přístroje z ušlechtilé oceli se silikonovou ochranou rukojeti a pevným dávkovacím ventilem z ušlechtilé oceli
- Páka s ochranou proti odkapávání
- Tepelně odolné červené těsnění hlavy s okem pro snadné snímání
- Zdobící hubice se závitěm z ušlechtilé oceli
- Ergonomický držák bombičky se silikonovou rukojetí
- Krytka z ušlechtilé oceli
- Příjemný čistící kartáč
- Lze mýt v myčce

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!
- Hlavu přístroje kombinujte vždy pouze s lahví stejného typu!
- Nikdy nekombinujte cizí výrobky se součástkami přístroje iSi Gourmet/Thermo 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!
- iSi Gourmet Whip: V případě použití přístroje pro teplou kuchyni je přístroj horký!
- iSi Gourmet Whip nikdy neohřívejte na sporáku, v troubě nebo v mikrovlnné troubě!
- Přístroj iSi Thermo 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 Gourmet/Thermo Whip rozebírejte pouze dle návodu v bodě „Důkladné čištění“.
- Přezkoušejte snášenlivost materiálů na použité čisticí, resp. dezinfekční prostředky!
- Neprovádějte na přístroji iSi Gourmet/Thermo Whip žádné změny. Ty vedou k zániku záruky!
- Pečlivě si přečtěte návod k použití a uschovejte jej, zamezíte tak chybám z důvodu špatné obsluhy!

Náhradní součástky & Seznam materiálů

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



Označení	Číslo položky	Materiál
Lahev z ušlechtilé oceli	—	ušlechtilá ocel
Hlava přístroje	—	ušlechtilá ocel, polyoxymetylen (POM), nitrilový kaučuk (NBR), silikon
Čisticí kartáč	2236001	
Těsnění hlavy, červené	2290001	silikon
Krytka	2291001	
Zdobící hubice „Standard“	2292001	
Zdobící hubice „tulipán“	2293001	polypropylen (PP), ušlechtilá ocel
Zdobící hubice „přímá“	2294001	
Držák bombičky	2296001	chromovaný tlakový odlitek ze zinku, silikon

Návod k použití

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

Vyobrazení týkající se následujících kroků najdete v dodané příručce návodu k použití.

PŘÍPRAVA

- Překontrolujte, zda je do hlavy přístroje vloženo těsnění hlavy.
- Do dávkovacího ventilu zlehka až nadoraz našroubujte požadovanou zdobící hubici.

POZNÁMKA: iSi Thermo Whip: Pro dosažení optimálního výkonu izolace vymyjte lahev před plněním v případě studených pokrmů studenou vodou a v případě teplých teplou.

PLNĚNÍ

- Naplňte lahev přísadami.

POZNÁMKA: Maximální objem náplně je u přístroje iSi Gourmet Whip 0.25, 0.5 resp. 1 litr a u přístroje iSi Thermo Whip 0.5 litr. Řiďte se vnější linkou pro plnění a označením na dně lahve. Lahev nepřepřehřívajte! Zbývající prázdný prostor je důležitý pro optimální výsledek šlehání. Použijte odměrku.

Pro zamezení tvorby hrudek rozpust'te před plněním práškové přísady, cukr atd. v malém množství tekutiny. Pevné přísady jako je ovoce, zelenina, hrubé koření, atd. rozmělněte a protlačte jemným sítkem.

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. 5).

POZNÁMKA: Nešroubujte bombičku v případě, že do dávkovacího ventilu 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 iSi Gourmet Whip 1 litr zopakujte kroky 5 až 8.

POZNÁMKA: Pro lahev o objemu 0.25 resp. 0.5 litr je na jednu náplň zapotřebí pouze jedna bombička iSi. Pro lahev o objemu 1 litr jsou na jednu náplň zapotřebí dvě bombičky iSi, a to i v případě, že je objem náplně menší.

- Našroubujte na závit krytku.

OBSLUHA

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

POZNÁMKA: Nejprve vystříkněte malé množství, abyste zkontrolovali konzistenci.

UPOZORNĚNÍ iSi Gourmet Whip: V případě použití přístroje v teplé kuchyni je přístroj horký!
iSi Thermo Whip: V případě použití přístroje pro teplou kuchyni je hlava přístroje horká!

Důležité poznámky pro použití

VŠEOBECNĚ

- V případě, že lahev nedržíte svisle, může dojít k úniku tlaku, takže nebude možné vyprázdnit celou lahev.
- iSi Thermo Whip: Předchlazení, resp. přehřátí lahve zlepšuje izolační výkon.
- Pokrm servírujte z lahve bezprostředně před podáváním.
- Zdobící hubici čistěte během používání pravidelně (každé 1–2 hodiny).
- Pravidelně mažte závit držáku bombičky (běžným tukem, např. slunečnicovým nebo olivovým olejem).

Studená kuchyně:

- Smetana/přísady musí být při plnění chladné.
- Želatinové přísady před plněním nechte vychladnout na pokojovou teplotu, poté přístroj uveďte do provozu. Naplněný přístroj iSi Gourmet Whip vložte minimálně na 4 – 6 hodin do chladničky, přístroj iSi Thermo Whip minimálně na 12 hodin.
- iSi Thermo Whip: Pokrmy zůstávají studené až po dobu 8 hodin (v závislosti na náplni a okolní teplotě; viz diagram na záložce obalu).
- iSi Thermo Whip: Zpětné chlazení uzavřeného přístroje je možné – přístroj vložte na dobu minimálně 12 hodin **vleže** do chladničky.

UPOZORNĚNÍ Neuchovávejte naplněný přístroj v mrazicím boxu nebo v mrazničce!

Teplá kuchyně:

- iSi Gourmet Whip: Přísady musí být při plnění horké. Naplněný přístroj udržujte v teplé lázni (max. 75 °C).
- iSi Thermo Whip: Pokrm plňte tak horký, jak je to jen možné (max. 95 °C).
- iSi Thermo Whip: Pokrmy zůstávají v lahvi iSi Thermo Whip teplé až po dobu 3 hodin (v závislosti na náplni a okolní teplotě; viz diagram na záložce obalu).

UPOZORNĚNÍ iSi Gourmet Whip: Přístroj je horký!

- V případě, že je zapotřebí horký nebo teplý pokrm po naplnění rychle ochladit na pokojovou teplotu, lze naplněný přístroj iSi Gourmet/Thermo Whip otevřený chladit v chladničce. Poté jej uveďte do provozu (viz „Uvedení do provozu“).

SERVIS

- Náhradní součástky lze objednat jednotlivě a za příznivé ceny.

UPOZORNĚNÍ Neprovádějte na přístroji iSi Gourmet/Thermo Whip žádné změny!

- Pro objednávky náhradních součástek se obraťte na odborného prodejce. V Rakousku lze objednávat i na adrese www.isi.at.
- K opravě zašlejte pouze kompletní přístroj.

UCHOVÁVÁNÍ

V případě, že přístroj iSi Gourmet/Thermo Whip nebude znovu ihned naplněn, rozložte jeho součásti na suchém čistém místě (neotírejte je utěrkou). Uchovávejte přístroj iSi Gourmet/Thermo 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 příručky návodu k použití!

- Tiskněte páku do té doby, než je přístroj zcela vyprázdněn a bez tlaku. Odšroubujte hlavu přístroje od lahve. Odšroubujte zdobící hubici.
- Pro kompletní vyčištění vyjměte těsnění hlavy.
- Součásti přístroje omyjte teplou (ne horkou) pitnou vodou a běžným čisticím prostředkem. Dávkovací ventil a zdobící hubici vyčistěte pomocí kartáče. Zcela odstraňte zbytky tuku a bílkovin!
- Dávkovací ventil shora zatlačte až nadoraz do hlavy = poloha pro čištění/CLEANING POSITION.

POZNÁMKA: V případě ucpaní nebo znečištění: Dávkovací ventil zatlačte do polohy pro čištění, z vnější strany jej držte prstem a s pomocí ohnutého konce čisticího kartáče posuňte o-kroužek dávkovacího ventilu nahoru.

POZNÁMKA: U tohoto modelu je dávkovací ventil upevněn v hlavě a nelze jej vyjmout!

- 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.