

Usuwanie usterek



Nie należy otwierać gwałtownie będącego pod ciśnieniem urządzenia iSi Cream Profi Whip.

PUŚĆ CIŚNIENIE

Ustaw prosto urządzenie, nad wylotem przytrzymaj szmatkę i tak długo delikatnie naciskaj dźwignię, aż c do momentu, gdy urządzenie iSi Cream Profi Whip nie będzie się znajdowało pod ciśnieniem. Dopiero wtedy odkręć głowicę urządzenia z butelki.

► Nie można wyjąć zawartości lub urządzenie pryska

Zatkanie nierozpuszczonymi składnikami, cukrem

- „Spuść ciśnienie”, a następnie przeprowadź „Gruntowne czyszczenie”.
- Sprawdź, czy składniki w proszku całkowicie się rozpuściły.

Ze względu na zbyt mocne chłodzenie zawartość jest za bardzo zbita

- Unikaj zamarzania zawartości.

Zbyt sztywna śmietana lub produkt zawierający śmietanę

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

Brak ciśnienia/ zbyt niskie ciśnienie w urządzeniu

- Stosuj tylko oryginalne naboje firmy iSi.
- Nie używaj ponownie opróżnionych naboju, natychmiast je zutylizuj.
- Używaj 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

- „Spuść ciśnienie”. Ponownie uruchom urządzenie.
- Wymagana liczba naboju – patrz „Uruchomienie”.

► Pobrana zawartość jest zbyt płynna

Urządzenie zostało napełnione zbyt dużą ilością produktu

- „Spuść ciśnienie”. Wylej nadmiar zawartości. Ponownie uruchom urządzenie.

Urządzenie zostało zbyt lekko wstrząśnięte lub nie zostało wstrząśnięte w ogóle

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

Zawartość nie jest wystarczająco zimna

- Napełnione i gotowe do użytku urządzenie iSi Cream Profi Whip włóż do lodówki na co najmniej 1–2 godziny.
- Aktualnie nieużywane, napełnione urządzenie iSi Cream Profi Whip przechowuj w chłodnym miejscu.

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 firmy iSi.

► Nabój nie zostaje przebity

Zastosowano nieodpowiedni nabój

- Stosuj tylko oryginalne naboje firmy iSi.

Nabój został włożony odwrotnie

- Włóż nabój prawidłowo (Należy przestrzegać kolejności podanej na rysunkach na załączonej kopercie, czynność 6).

Jednostka przebijania została uszkodzona

- Prześlij urządzenie do firmy iSi lub do serwisu.

► Nie można odkręcić dekorującej końcówki

Końcówka została przykręcona zbyt mocno

- „Spuść ciśnienie”. Zastosuj się do punktu 2 części „Gruntowne czyszczenie”. Jeśli nie można odkręcić końcówki, prześlij urządzenie do firmy iSi lub do serwisu.
- Przykręcaj końcówkę lekko, do wycucia oporu.

► Trudność w dokręceniu uchwytu naboju

Zastosowano nieodpowiedni nabój

- Stosuj tylko oryginalne naboje firmy 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 tłok lub końcówkę dekorującą ulatnia się gaz

Urządzenie zostało użyte bez nakręconej końcówki

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

Uszkodzona została uszczelka profilowa

- „Spuść ciśnienie”. Wymień tłok.

► Podczas uruchamiania ulatnia się gaz między butelką a głowicą

Brak uszczelki głowicy

- „Spuść ciśnienie”. Włóż uszczelkę do głowicy.

Uszczelka głowicy została uszkodzona

- „Spuść ciśnienie”. Wymień uszczelkę.

Głowica nie została odpowiednio mocno dokręcona

- Nakręć mocno ręką głowicę na butelkę zgodnie z instrukcją.

Korpus butelki został uszkodzony na górnej krawędzi

- „Spuść ciśnienie”. Prześlij urządzenie do firmy iSi lub do serwisu.

Język polski

iSi®

CREAM PROFİ WHIP PLUS
FOR PROFESSIONALS

Wybór urządzenia iSi Cream Profi Whip to wybór innowacyjnego produktu firmy iSi o wysokiej jakości, stosowanego w profesjonalnej kuchni.

Przy jego zastosowaniu w kilka sekund można przygotować lekką lub udoskonaloną syropem bitą śmietaną, jak również wyborne desery. Duża wydajność dzięki nawet podwójnej objętości ubijanej substancji w porównaniu z innymi metodami.



Urządzenie iSi Cream Profi Whip nie nadaje się do zastosowania do dań ciepłych, zup, sosów czy dań kuchni molekularnej (Espuma)!



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

Właściwości produktu

- Do stosowania na zimno
- Wysokiej jakości butelka ze stali szlachetnej o chropowatej powierzchni
- Maks. pojemność 0,5 l lub 1 l
- Głowica ze stali szlachetnej z silikonową osłoną uchwytu i wymiowanym tłokiem ze stali szlachetnej do łatwego czyszczenia
- Dźwignia z opcją blokady kapania
- Uszczelka głowicy z pierścieniem wewnętrznym ułatwiającym wyjmowanie
- Dekorująca końcówka z gwintem ze stali szlachetnej
- Chromowany uchwyt naboju
- Przyjazna dla użytkownika szczoteczka do czyszczenia
- Można myć w zmywarce

Spis materiałów & Części zamienne

Części zamienne są przedstawione na schemacie, patrz załączona koperta.



Nazwa	Numer artykułu	Materiał
Butelka ze stali szlachetnej	—	Stal szlachetna
Uchwyt naboju	2204001	Cynkowy odlew ciśnieniowy, chromowany
Tłok wymiowany	2205001	Stal szlachetna, polioksymetylen (POM), kauczuk nitylowy (NBR)
Uszczelka głowicy	2234001	Elastomer termoplastyczny (TPE)
Szczoteczka do czyszczenia	2236001	
Głowica urządzenia	2305001	Stal szlachetna, polioksymetylen (POM), silikon
Dekorująca końcówka „Standard”	2306001	Polipropylen (PP), stal szlachetna

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!
- Zastosowania kriogeniczne, np. z ciekłym azotem, są niedozwolone.
- Istnieje możliwość połączenia jedynie głowicy urządzenia i butelki tego samego typu!
- Nie używaj produktów obcych w połączeniu z częściami urządzenia iSi Cream Profi Whip!
- Nie przykręcaj krzywo głowicy!
- Podczas wkręcania naboju nie należy pochylać się nad urządzeniem!
- Nigdy nie odkręcaj głowicy z urządzenia będącego pod ciśnieniem!
- Nie używaj dźwigni jako uchwytu do przenoszenia!
- Nie podgrzewaj urządzenia iSi Cream Profi 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 iSi.
- Urządzenie iSi Cream Profi Whip należy zdemontować zgodnie z punktem „Gruntowne czyszczenie”.
- Sprawdź odporność materiału na stosowane płyny czyszczące czy dezynfekujące!
- Nie zmieniaj konstrukcji urządzenia iSi Cream Profi Whip. Prowadzi to do wygaśnięcia gwarancji i wyłączenia odpowiedzialności!
- W celu uniknięcia błędów w obsłudze dokładnie przeczytaj instrukcję użytkownika i zachowaj ją!

Instrukcja użytkownika

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

CZYNNOŚCI PRZYGOTOWAWCZE

UWAGA: Należy przestrzegać kolejności podanej na rysunkach na załączonej kopercie!

- Sprawdź, czy w głowicy znajduje się uszczelka.
- Włóż tłok w głowicę urządzenia.
- Przykręć końcówkę na tłok lekko, do wycucia oporu.

NAPEŁNIANIE

- Napełnij butelkę przygotowanym produktem.

UWAGA: Maksymalna pojemność wynosi 0,5 l lub 1 l. Nie napełniaj powyżej linii i oznaczenia na dole butelki. Nie przepętniaj! 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. Nie używaj składników zawierających miąższ lub pestki owoców!

URUCHOMIENIE

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

UWAGA! Nie należy przykręcać krzywo głowicy!

- Włóż oryginalny nabój do śmietany firmy iSi, tak jak pokazano na rys. 6, w uchwyt naboju.

UWAGA: Nie należy przykręcać naboju, jeśli na tłoku nie jest przykręcona dekorująca końcówka.

- Nakręć na głowicę uchwyt z włożonym nabojem, aż do słyszalnego przepływu zawartości naboju do urządzenia.

UWAGA! Podczas przykręcania 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 wstrząsania. Jeśli będziesz wstrząsać urządzeniem zbyt długo lub zbyt często, zawartość będzie zbyt zbita i nie będzie można jej wydobyć całości!

Częstotliwość wstrząsania podana jest w poniższej tabeli:

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

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

- Odkręć uchwyt i wyjmij pusty nabój.

UWAGA: Ciche szyczenie podczas odkręcania uchwytu jest uwarunkowane systemowo.

- Przy stosowaniu urządzenia o pojemności 1 l powtórz czynności 6–9.

UWAGA: W przypadku urządzenia 0,5-litrowego na jedno napełnienie potrzebny jest tylko 1 nabój do śmietany firmy iSi. W przypadku urządzenia 1-litrowego na jedno napełnienie potrzebne są 2 naboje firmy iSi, nawet jeśli napełniana ilość jest mniejsza.

OBŚLUGA

- W celu pobrania zawartości przytrzymaj urządzenie do góry dnem (dekorująca końcówka pionowo!) i delikatnie naciśnij dźwignię.

UWAGA: Przy pierwszej próbie należy sprawdzić konsystencję.

Ważne wskazówki dotyczące użytkownika

INFORMACJE OGÓLNE

- Jeśli urządzenie nie będzie używane w pozycji pionowej, z głowicą skierowaną w dół, może obniżyć się ciśnienie, co uniemożliwia całkowite opróżnienie urządzenia.
- Wlewany produkt musi być zimny.

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

- Serwuj śmietaną/deser z urządzenia w możliwie krótkim czasie przed spożyciem.
- Podczas użytkowania czyść końcówkę w regularnych odstępach (co 1–2 godziny).
- Regularnie smaruj gwint uchwytu naboju i tłok (powszechnie używanymi tłuszczami, np. olejem słonecznikowym lub oliwą z oliwek).

SERWIS

- Części zamienne dostępne są pojedynczo, w korzystnych cenach.

UWAGA! Nie należy zmieniać konstrukcji urządzenia iSi Cream Profi Whip!

- Aby zamówić części zamienne, zwróć się do obsługującego Cię handlowca.
- Do naprawy należy przestać całe urządzenie.

PRZECHOWYWANIE

Jeśli urządzenie iSi Cream Profi Whip nie będzie od razu ponownie napełniane, wysusz części w czystym miejscu na powietrzu (nie wycieraj szmatką). Urządzenie iSi Cream Profi 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 „Spis materiałów”)!

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

GRUNTOWANE CZYSZCZENIE

UWAGA: Należy przestrzegać kolejności podanej na rysunkach na załączonej kopercie!

- Naciśnij dźwignię, aż urządzenie zostanie całkowicie opróżnione i ciśnienie obniży się. Odkręć głowicę z butelki.
- Odkręć końcówkę. W tym celu przytrzymaj tłok za niebieską część wewnątrz głowicy. Następnie wyjmij tłok z głowicy.

UWAGA: W tym modelu sprężyna w głowicy jest zamocowana na stałe!

- Aby gruntownie wyczyścić urządzenie, zdejmij uszczelkę głowicy.
- Części produktu optucz ciepłą (nie gorącą!) wodą i zwykłym płynem czyszczącym oraz oczyść tłok i końcówkę za pomocą szczoteczki. Całkowicie usuń tłuszcz i resztki białka!
- Włóż części do zmywarki lub oczyść je ręcznie.

UWAGA: Uchwytu naboju nie należy czyścić 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 napełnianym produktem można czyścić w zwykły sposób, po czym należy je zdezynfekować. Należy przestrzegać obowiązujących wskazówek dotyczących użytkownika zwykłych środków czyszczących i dezynfekujących.

CZYSZCZENIE POŚREDNIE

Końcówkę można w każdej chwili odkręcić do koniecznego oczyszczenia, można ją też spłukać wodą pitną bezpośrednio na urządzeniu.



SZYBKE CZYSZCZENIE

- Naciśnij dźwignię, aż urządzenie zostanie całkowicie opróżnione, a ciśnienie obniży się. Odkręć głowicę z butelki.
- Urządzenie należy uruchomić zgodnie z „Instrukcją użytkownika”, czynności od 4 do 9, z 0,5 l lub 1 l ciepłej wody i nabojem firmy iSi.
- Naciskając mocno dźwignię i przytrzymując ją przez dłuższą chwilę, dokładnie opróżnij urządzenie (przytrzymaj do góry dnem) i sprawdź, czy z urządzenia uszło ciśnienie.
- Rozłóż urządzenie iSi Cream Profi Whip na części.

UWAGA: Szybkie czyszczenie nie zastępuje czyszczenia gruntownego.