

MEGJEGYZÉS: Ennél a modellnél az adagoló szelep fixen rögzítve van a fejben, és nem vehető ki!

5. Tegye be az alkatrészeket a mosogatógépbe, ill. kézzel tisztítsa meg őket.

MEGJEGYZÉS: A patronartartót ne a mosogatógépben tisztítsa meg.

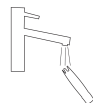
MEGJEGYZÉS: Semmilyen esetben se használjon súrolószert vagy kaparó szivacsot/kefét.

FERTŐTLENÍTÉS

A töltettel érintkezésbe kerülő összes alkatrész a szokásos módon tisztítható, majd ezt követően fertőtleníthető. Vegye figyelembe a kereskedelemben kapható tisztító- és fertőtlenítő szerek használati útmutatóját.

KÖZBENSŐ TISZTÍTÁS

A diszítőcső a szükséges közbelső tisztításhoz bármikor lecsavarható.



GYORSTISZTÍTÁS

1. Addig nyomja a kinyomó kart, amíg teljesen ki nem ürül a készülék, és nem szűnik meg benne a nyomás. Csavarja le a készülékfejet a palackról.
2. Helyezze üzembe a készüléket a „Használati útmutató” 3–8. lépései szerint 0.25, 0.5, ill. 1 L meleg vízzel és egy iSi patronnal.
3. A kinyomó kar erőteljes és folyamatos lenyomásával ürítse ki teljesen a készüléket (fejjel lefelé tartva), és győződjön meg a készülék nyomásmentes állapotáról.
4. Szedje szét az iSi Gourmet/Thermo Whip készüléket az egyes alkatrészeire.

MEGJEGYZÉS: A gyors tisztítás nem helyettesíti az alapos tisztítást.

Garancia

Minden egyes iSi készüléket alaposan bevizsgálunk, mielőtt elhagyná a gyárat. A vásárlási bizonylat dátumától számítva 2 év garanciát adunk az anyagra és a feldolgozásra, amennyiben a problémák nem a szakszerűtlen kezelés következtében lépnek fel.

A regisztrált ügyfeleink kedvezményes garanciát élvezhetnek: 3 év garancia az anyagra és a feldolgozásra, 5 év garancia egy hőtároló palacktest szigetelési teljesítményére.

A garancia csak a termék alkatrészlistája szerinti eredeti iSi alkatrészek használata esetére érvényes. A készülék kifogástalan működését csak akkor tudjuk garantálni, ha kizárólag iSi patronokat használ hozzá. Az olyan hibákért, károkért és közvetett károkért, amelyek különösen a használati útmutatóban, valamint ezen belül a biztonsági tudnivalóknál leírtak figyelmen kívül hagyása és/vagy el nem olvasása miatt következnek be, sem garanciális kötelezettség, sem felelősségvállalás nem terhel bennünket.



Kizárólag eredeti iSi habpatronokat használjon, amelyek a piros iSi logókról ismerhetők fel.

www.isi-group.com

Hibaelhárítás



FIGYELEM Ne nyissa ki erőszakkal a nyomás alatt álló iSi Gourmet/Thermo Whip készüléket.

NYOMÁS KIENGEDÉSE: Állítsa talpára a készüléket, tartson egy kendőt a kifolyó nyílása fölé, és érzéssel tartsa lenyomva a kinyomó kart, amíg megszűnik a nyomás az iSi Gourmet/Thermo Whip készülékben. Csak ezt követően csavarja le a készülékfejet a palackról.

► **Nem üríthető a készülék tartalma, ill. spriccel a készülék**

Eltömődés feloldatlan adalékok, cukor, gyümölcsűs vagy magok miatt

- Hajtsa végre a „Nyomás kiengedése”, majd az „Alapos tisztítás” részben leírtakat.
- Pürésítéssel, passzírozással oldja fel jól az adalékokat.

Túl szilárd a tartalom a túl sok kötőanyag miatt, vagy túl erős a hűtés

- **Nem jó a recept, ill. az eljárás, vagy korrekcióra van szükség.**
- **Kerülje el a tartalom megfagyását.**

Túl merevvé vált hab vagy habtartalmú készítmény

- **A következő alkalommal csökkentse a rázási ciklusok intenzitását és gyakoriságát.**
- **Tartsa be az „Üzembe helyezés” rész táblázatában leírt rázási gyakoriságot.**

Túl nagy/kicsi a nyomás a készülékben

- **Csak eredeti iSi habpatronokat használjon.**
- **Sohase használjon újra kiürült patronokat, használat után azonnal ártalmatlanítsa őket.**
- **A készüléket kizárólag fejjel lefelé, a diszítőcsőfüggőleges helyzetében használja, különben nyomásvesztés következhet be.**
- **A patronok szükséges számát lásd az „Üzembe helyezés” részben.**

Túl sok patronot használ

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Ezt követően helyezze újra üzembe a készüléket.**
- **A patronok szükséges számát lásd az „Üzembe helyezés” részben.**

► **Túlságosan folyékony a kinyomott tartalom**

Túltöltötték a készüléket

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Öntse ki a felesleges tartalmat. Ezt követően helyezze újra üzembe a készüléket.**
- **A maximális töltési mennyiséget lásd a „Feltöltés” részben.**

Túl kevészer vagy egyáltalán nem rázták fel a készüléket

- **Tartsa be az „Üzembe helyezés” rész táblázatában leírt rázási gyakoriságot.**

Nem elég hideg a tartalom

- **A feltöltött és üzemkész iSi Gourmet Whip készüléket legalább 1–2 órára, az iSi Thermo Whip készüléket legalább 12 órára tegye a hűtőszekrénybe.**
- **Tartsa hűtve a feltöltött iSi Gourmet Whip készüléket.**

Túl kevés a hab zsirtartalom

- **Legalább 30%-os zsirtartalmúnak kell lennie a habnak.**

Túl kevés vagy nem megfelelő patronokat használ

- **A patronok szükséges számát lásd az „Üzembe helyezés” részben.**
- **Csak eredeti iSi habpatronokat használjon.**

Túl kevés zselatint, ill. más kötőanyagot használ

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Tegyen a masszába még több zselatint vagy más kötőanyagot, majd töltsé be ismét a masszát.**

Nem használta jól a kötőanyagot (pl. a zselatint)

- **Kérjük, vegye figyelembe a kötőanyagra megadott felhasználási útmutatót.**

► **Nem szűrődik át a habpatron**

Nem alkalmas a használt patron

- **Csak eredeti iSi habpatronokat használjon.**

Fordítva lett betéve a patron

- **Tegye be helyesen a patronot (lásd a kihajtható oldal képsorozatát, 5. lépés).**

Megsérült az átszűrő egység

- **Küldje el a készüléket az iSi céghez vagy valamelyik szervizébe.**

► **Nehezen csavarható fel a patronartartó**

Nem alkalmas a használt patron

- **Csak eredeti iSi habpatronokat használjon.**

Túl nagy a menetek súrlódási ellenállása

- **Rendszeres időközönként olajozza be a patronartartó menétét (szokásos olaj pl. napraforgó- vagy olívaolaj).**

► **Üzembevitelkor gáz távozik a szelepen vagy a diszítőcsővön keresztül**

Felcsavart diszítőcső nélkül vették üzembe a készüléket

- **A patron becsavarása előtt győződjön meg arról, hogy fel van csavarva a diszítőcső a szelepre.**

Elszennyeződött az adagoló szelep O-gyűrűje

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Járjon el az „Alapos tisztítás” részben leírtak szerint.**

Megsérült az O-gyűrű

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Küldje el a készüléket az iSi céghez vagy valamelyik szervizébe.**

► **Üzembevitelkor gáz távozik a palack és a fej között**

Hiányzik a fej tömítése

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Tegye be a fej tömítését a fejbe.**

Megsérült a fej tömítése

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Cserélje ki a fej tömítését.**

Nem lett eléggé szorosan felcsavarva a fej

- **A használati útmutató szerint csavarja fel kézzel szorosan a fejet a palackra.**

Megsérült a palacktest felső szélé

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Küldje el a készüléket az iSi céghez vagy valamelyik szervizébe.**

► **iSi Thermo Whip: Kifelé görbül vagy leválik a diszítő alj**

A készüléket kívülről túlmelegítették

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Az iSi Thermo Whip készüléket nem szabad vízfürdőben (bain marie), tűzhelyen, sütőben vagy mikrohullámmal melegíteni! Küldje el a készüléket az iSi céghez vagy valamelyik szervizébe.**

► **iSi Thermo Whip: Nem marad hideg/meleg a készítmény Felmelegszik vagy lehül a nemesacél palack**

Megsérült a szigetelő kamra – csökken a hőhatás

- **Járjon el a „Nyomás kiengedése” részben leírtak szerint. Küldje el a készüléket az iSi céghez vagy valamelyik szervizébe.**

Magyar

iSi®

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



GOURMET WHIP PLUS
FOR PROFESSIONALS
THERMO WHIP PLUS
FOR PROFESSIONALS

Az iSi Gourmet/Thermo Whip megvásárlásával Ön az iSi cég innovatív minőségi terméke mellett döntött, amely professzionális konyhák, igényes hobbi szakácsok számára készült.

Az iSi Gourmet/Thermo Whip erőssége a sokoldalúság. Segítségével másodpercek alatt pehelykönnyű tejszínhabot lehet készíteni, vagy akár desszertek, ételhabok, pikáns mousse-ok, meleg és hideg szószok, valamint krémlevelesek is habosíthatók.

iSi Thermo Whip: Az első többfunkciós, szigetelő palackkal ellátott habszifon mentesíti az áram és a konyhai készülékek használatától! A szigetelő palacknak köszönhetően a hideg készítmények hidegen, a forróan betöltöttek melegen maradnak – több órán keresztül is.



FIGYELEM Kizárólag eredeti iSi habpatronokat használjon, amelyek a piros iSi logókról ismerhetők fel.

A termék jellemzői

- Hideg és meleg alkalmazásokhoz használható
- iSi Gourmet Whip: Értékes nemesacél palack
- iSi Thermo Whip: Duplafalú, vákuumszigetelt nemesacél palack kiváló hőteljesítménnyel és polírozott felülettel
- iSi Gourmet Whip: Max. töltési űrtartalom 0.25, 0.5, ill. 1 L
- iSi Thermo Whip: Max. töltési űrtartalom 0.5 L
- Nemesacélból készült készülékfeji szilikon védőfogantyúval és rögzített nemesacél adagoló szeleppel
- Kinyomó kar cseppzárral
- Hőálló piros fejtömítés a kiemelését megkönnyítő füllel
- Diszítőcsövek nemesacél menettel
- Kézre álló patronartartó szilikon fogantyúval
- Nemesacél fedőkupak
- Alkalmazásbarát tisztítókefe
- Mosogatógépben mosható

Biztonsági tudnivalók

- Sohase alkalmazzon erőszakot!
- Vegye figyelembe a patron csomagolásán olvasható biztonsági tudnivalókat!
- Védje a patronokat napsugárzástól és 50 °C feletti felmelegedéstől!
- Tárolja a készüléket és a patronokat gyermekek számára elérhetetlen helyen!
- Kizárólag feltöltött készüléket helyezzen üzembe!
- Csak az ebben a használati útmutatóban megnevezett célokra használja a készüléket!
- Kizárólag azonos típusú készülékfejet és palackot kombináljon egymással!
- Sohase kombináljon más gyártmányokat az iSi Gourmet/Thermo Whip alkatrészeivel!
- Ne csavarja fel ferdén a készülékfejet!
- A patron becsavarásakor ne hajoljon a készülék fölé!
- Ne csavarja le a készülékfejet nyomás alatt álló készülékről!
- Ne tartsa a készüléket a kinyomó karjánál fogva!
- iSi Gourmet Whip: Meleg készítmények esetén a készülék felforrósodik!
- Sohase melegítse az iSi Gourmet Whip készüléket tűzhelyen, kemencében vagy mikrohullámmal!
- Ne hevítse az iSi Thermo Whip készüléket!
- A feltöltött készüléket ne tárolja a hűtőszekrény mélyhűtő rekeszében vagy mélyhűtő szekrényben!
- A készülék nyomástartálynak minősül! Leesése vagy sérülése esetén veszélyforrást jelent, ezért nem szabad újra használni! Ellenőriztesse a készüléket az iSi szervizműhelyében.
- Az iSi Gourmet/Thermo Whip tejszínhab-készüléket csak az „Alapos tisztítás” pontban leírtak szerint szabad szétszedni.
- Ellenőrizze az alkalmazott tisztító, ill. fertőtlenítő oldat anyagának összeférhetőségét!
- Semmilyen változtatást ne végezzen az iSi Gourmet/Thermo Whiptejszínhab-készüléken! Ez a garanciánk megszűnését és a felelősségvállalásunk kizárását vonja magával.
- A kezelési hibák elkerülése érdekében alaposan olvassa el, és őrizze meg a használati útmutatót.

Pótalkatrészek & Anyagjegyzék

A pótalkatrészek a robbantott ábra alapján azonosíthatók, lásd a kihajtható oldalt.



Megnevezés	Cikkszám	Anyag
Nemesacél palack	—	nemesacél
Készülékfej	—	nemesacél, polioxi-metilén (POM), nitrilkaucuk (NBR), szilikon
Tisztítókefe	2236001	
Fejtömítés, piros	2290001	szilikon
Fedőkupak	2291001	
"Standard" díszítőcső	2292001	
"Tulipán" díszítőcső	2293001	polipropilén (PP), nemesacél
"Egyenes" díszítőcső	2294001	
Patrontartó	2296001	cink fröccsöntvény, krómozva, szilikon

MEGJEGYZÉS: Az ide tartozó ábrákat a mellékelt főkatalógus előlő illetve hátulós (Tisztítás) belső borítóján találja.

Használati útmutató

MEGJEGYZÉS: Az első használat előtt szedje szét a készüléket az egyes alkatrészeire. Vegye le a dugattyú menetéről a szállítási biztosítót. Tisztítsa meg a készüléket az „Alapos tisztítás” pontban leírtak szerint.

ELŐKÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK

1. Ellenőrizze, hogy be van-e helyezve a fejtömítés a készülékfejbe.
2. Csavarja fel ütközésig, de ne túl szorosan a kívánt díszítőcsövet az adagoló szelepre.

MEGJEGYZÉS: iSi Thermo Whip: Az optimális hőteljesítmény érdekében hideg alkalmazások esetén hideg vízzel, meleg alkalmazások esetén forró vízzel öblítse ki a nemesacél palackot.

FELTÖLTÉS

3. Töltse fel a kívánt anyaggal a nemesacél palackot.

MEGJEGYZÉS: A maximális töltési térfogat iSi Gourmet Whip esetén 0.25, 0.5 ill. 1 L, az iSi Thermo Whip esetén 0.5 L. Figyeljen a külső töltési vonalra és a palack alján a jelölésre. Ne töltse túl! A fennmaradó üres térre szükség van az optimális felverési eredmény eléréséhez. Használjon mérőedényt.

A por alakú adalékokat, cukrot stb. a feltöltés előtt oldja fel teljesen némi folyadékban, hogy ne képződjenek kis csomók. A szilárd hozzávalókat, mint pl. gyümölcs, zöldség, nagy szemű fűszer stb. pépesítse, és passzírozza át finom szitán.

ÜZEMBEVÉTEL


4. Csavarja fel egyenesen, kézzel megszorítva a készülékfejet a nemesacél palackra.

 **FIGYELEM** Ne csavarja fel ferdén a készülékfejet!

5. Helyezzen be egy eredeti iSi habpatront a patrontartóba a 5. ábrán látható módon.

MEGJEGYZÉS: Ne csavarjon be patron akkor, ha nincs felcsavarva díszítőcső az adagoló szelepre.

6. Csavarja fel a patrontartót a behelyezett patronnal együtt a készülékfejre annyira, hogy hallhatóan beáramoljon a palackba a patron teljes tartalma.

 **FIGYELEM** A patron becsavarása közben ne hajoljon a készülék fölé!

 **FIGYELEM** A készülék ekkor nyomás alatt áll!

7. Rázza fel erőteljesen a készüléket.

MEGJEGYZÉS: A felvert hab és a habtartalmú készítmények optimális állaga tekintetében fontos a rázási ciklusok száma. Ha túl hosszan vagy túl gyakran rázza fel a szifont, akkor megszilárdulhat a tartalma, és már nem lehet maradéktalanul kiüríteni.

A rázási gyakoriságot a következő táblázat mutatja:

Hab jellege	Zsírartalom	Rázási gyakoriság patrononként
Friss hab	36%	3–4
	33%	4–5
Eltartható hab	32%	5–6

Kisebb zsírartalom (legalább 30%) vagy túl lágy állag esetén többszöri rázás is lehetséges.

8. Csavarja le a patrontartót, és ártalmatlanítsa az üres patron.

MEGJEGYZÉS: A patrontartó lecsavarásakor hallható kis sziszegő hang magából a rendszerből következik.

9. 1 L-es iSi Gourmet Whip készülék használata esetén ismétlje meg az 5–8. lépéseket.


MEGJEGYZÉS: A 0.25, ill. 0.5 literes készüléknél egy töltéshez csak 1 darab iSi habpatronra van szükség. Az 1 literes készüléknél egy töltéshez 2 db iSi habpatronra van szükség még akkor is, ha kisebb mennyiséget töltenek bele.

- 9./10. Csavarja rá a menetre a fedőkupakot.

KEZELÉS

- 10./11. Üritéshez a készüléket fejfel lefelé kell tartani (függőleges a díszítőcső), és érzéssel kell megnyomni a kinyomó kart.

MEGJEGYZÉS: Az első üritést az állag teszteléséhez használja.

 **FIGYELEM** iSi Gourmet Whip: Meleg készítmények esetén a készülék felforrósodik!
iSi Thermo Whip: Meleg alkalmazások esetén a készülékfej felforrósodik!


Fontos használati tudnivalók

ÁLTALÁNOS RÉSZ

- Ha nem tartja függőlegesen, fejfel lefelé a készüléket, akkor veszendőbe mehet a nyomás, és emiatt nem lehet teljes mértékben kiüríteni a készüléket.
- iSi Thermo Whip: A nemesacél palack előhűtése, ill. előmelegítése javítja a hőteljesítményt.
- A készítményt lehetőség szerint röviddel a fogyasztása előtt nyomja ki a készülékből.
- Használat közben rendszeres időközönként (minden 1–2 órában) tisztítsa meg a díszítőcsövet.
- Rendszeres időközönként olajozza be a patrontartó menetét (szokásos olaj pl. napraforgó- vagy olívaolaj).

Hideg alkalmazás:

- Hideg állapotban töltse be a habot/készítményt.
- A zselatintartalmú készítményeket betöltés előtt hűtse le környezeti hőmérsékletre, és a készüléket ezután helyezze üzembe. A feltöltött iSi Gourmet Whip készüléket legalább 4–6 órára, az iSi Thermo Whip készüléket legalább 12 órára tegye a hűtőszekrénybe.
- iSi Thermo Whip: A hidegen betöltött készítmények a készülékben a töltési szinttől és a környezeti hőmérséklettől függően 8 óráig is hidegen maradnak (lásd a diagramot hátul, a kihajtható oldalon).
- iSi Thermo Whip: A lezárt készülék visszahúzható – ehhez a készüléket helyezze **fekvő** helyzetben legalább 12 órára hűtőszekrénybe.

 **FIGYELEM** A feltöltött készüléket sohase tárolja a hűtőszekrény mélyhűtő rekeszében vagy mélyhűtő szekrényben!

Meleg alkalmazás:

- iSi Gourmet Whip: A készítményt forrón töltse be. A feltöltött készüléket vízfürdőben (bain marie) tartsa melegen (max. 75 °C)
iSi Thermo Whip: A készítményt amilyen forrón csak tudja (max. 95 °C) töltse be a készülékbe.

- iSi Thermo Whip: A melegen betöltött készítmények az iSi Thermo Whip készülékben a töltési szinttől és a környezeti hőmérséklettől függően 3 óráig is melegen maradnak (lásd a diagramot hátul, a kihajtható oldalon).

 **FIGYELEM** iSi Gourmet Whip: A készülék felforrósodik!

- Ha betöltés után a forró vagy kissé felmelegített masszát hirtelen szobahőmérsékletre kell lehűteni, akkor a feltöltött iSi Gourmet/Thermo Whip készüléket nyitott állapotban a hűtőszekrényben hűtheti le. Ezután helyezze üzembe a készüléket az „Üzembevétel” részben ismertetett módon.

SZERVIZ

- Külön-külön és kedvező áron kaphatók a pótalkatrészek.

 **FIGYELEM** Semmilyen változtatást se végezzen az iSi Gourmet/Thermo Whip készüléken!


- Pótalkatrészek megrendeléséhez forduljon szakkereskedőhöz. Ausztriában a www.isi.at internetes címre is küldhet megrendelést.
- Javítás céljából csak komplett készüléket küldjön be.

TÁROLÁS

Ha nem tölti fel azonnal újra az iSi Gourmet/Thermo Whip készüléket, akkor tiszta helyen, levegőn hagyja megszáradni a darabjait (ne törölje át őket kendővel). Szétszerelt állapotban tárolja az iSi Gourmet/Thermo Whip készüléket, és csak tiszta kézzel fogja meg a megtisztított (fertőtlenített) részeit.

MEGJEGYZÉS: Vegye figyelembe az érvényes élelmiszerhigiéniái rendelkezéseket.

Tisztítás

 **FIGYELEM** Tisztítás előtt ellenőrizze az alkalmazni kívánt tisztító, ill. fertőtlenítő oldat anyagának összeférhetőségét (lásd az „Anyagjegyzék”!)

MEGJEGYZÉS: Gépi és kézi tisztításnál ügyeljen a tisztító oldat, ill. a kombinált tisztító és fertőtlenítő oldat megfelelő adagolására. A tisztítás eredményességét döntően a hatóidő és a választott hőmérséklet határozza meg.

ALAPOS TISZTÍTÁS

MEGJEGYZÉS: Vegye figyelembe a használati útmutató fűzet hátsó kihajtható oldalán látható képsorozatot.

1. Addig nyomja a kinyomó kart, amíg teljesen ki nem ürül a készülék, és nem szűnik meg benne a nyomás. Csavarja le a készülékfejet a palackról. Csavarja le a díszítőcsövet.
2. Az alapos tisztításhoz vegye ki a fej tömítését.
3. Az alkatrészeket meleg (nem forró!) ivóvízzel és kereskedelemben kapható tisztítószerezrel öblítse át, majd a tisztítókefével tisztítsa meg az adagoló szelepet és a díszítőcsövet. Távolítsa el a zsírt és a tojásfehérje-maradványokat.
4. Felülről nyomja be ütközésig a fejbe az adagoló szelepet = tisztító helyzet/CLEANING POSITION.

MEGJEGYZÉS: Ha az adagoló szelep eldugult vagy elszennyződött, akkor a következő módon járjon el: Állítsa tisztító helyzetbe az adagoló szelepet, az ujjával tartson ellen kívülről, és a tisztítókefe hajlított végével tolja fel az adagoló szelep O-gyűrűjét.