

## Инструкция за употреба

### на професионален сифон ISI Gourmet Whip, Gourmet Whip PLUS



1

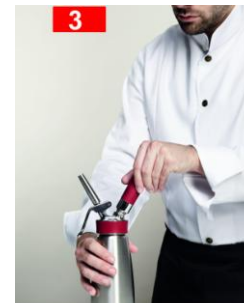
1. Поставете патрон за сметана iSi в държателя.

Напълнете Вашия iSi Gourmet Whip (като съблюдавате максималното разрешено количество).



2

2. Поставете оригинален патрон за сметана iSi в държателя. iSi Ви гарантира най-добро качество. Използвайте единствено патрони за сметана iSi с Вашите ISI уреди.



3

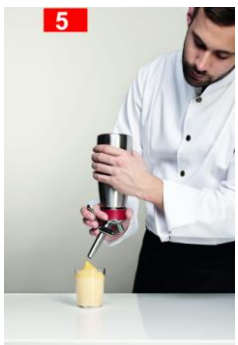
3. Завинтете държателя с поставения патрон в него.

Забележка! Никога не завинтвайте държателя без предварително да сте поставили накрайник/декоратор към изхода за шприцоване!



4

4. Силно разклатете сифона (при използване на прясна сметана около 3-4 пъти, а при стерилизирана около 10 пъти). Отвъртете държателя и изхвърлете празния патрон. При работа със сифон от 1 литър: повторете стъпки от 2 до 4 с втори ISI патрон.



5

5. Обърнете уреда надолу (декораторът във вертикална посока надолу) и шприцвайте порция по порция – без разклащане между тях!



6

6. Охладете като поставите сифона легнал или в стоящо положение. Затопляйте в bain-marie при максимална температура от 75 °C.

Вносител: ВРИТА ООД  
гр. Бургас 8000, п. к. 115  
ул. „Княз Борис I“ № 2, ет. 1  
тел.: + 359 (0)56 840 401; факс: + 359 (0)56 840 967  
e-mail: [vrita@vrita.net](mailto:vrita@vrita.net)  
[www.vrita.net](http://www.vrita.net)

