

Инструкция за употреба на професионален сифон *iSi Thermo XPress Whip*



1. Завийте докрай бутона към главата на сифона и тогава завинтете самата глава към бутилката.



2. Съединете уплътнението и вертикалната тръбичка.



3. Напълнете Вашия *iSi Thermo XPress Whip* с 1 L смес/сметана.

Стриктно спазвайте максимално допустимото количество и не препълвайте сифона!

За постигане на оптимални термични резултати, преди пълнене на сифона изплакнете бутилката на сифона със студена вода, когато ще приготвяте студени смеси или с гореща вода, при приготвяне на топли смеси.

Напълно разтваряйте захар или други прахообразни съставки в сместта, за да се избегне образуване на бучки, които биха предизвикали запушвания. Съставки като плодове, зеленчуци, твърди подправки трябва да бъдат пюрирани или минати през ситно сито преди изливане в сифона.

4. Поставете вертикалната тръбичка с прикрепеното уплътнение в бутилката на сифона.
5. Завийте главата с поставения бутон към нея, към бутилката на сифона. Главата трябва да бъде завита изправена и плътно към бутилката.



6. Поставете 1 оригинален патрон за сметана *iSi cream* в държателя.



7. Завийте държателя, в който сте поставили патрона *iSi*, към сифона, докато чуете, че цялото съдържание на патрона се освобождава в бутилката.



8. Силно разклатете сифона (при използване на прясна сметана около 3-4 пъти, а при стерилизирана около 10 пъти). Отвъртете държателя и изхвърлете празния патрон. Повторете стъпки от 6 до 8 с втори *ISI* патрон. Поставете предпазното капаче.

ISI Thermo Xpress Whip изисква поставяне на 2 *ISI* патрона за сметана, дори ако пълните по-малко количество от 1 л. смес!

Прикрепете декоратора към дюзата на адаптера. След това поставете адаптера в мундщука на главата докато се заключи. Поставете сифона в отцедника.



9. Шприцуйте като леко натиснете бутона, обозначен с "PRESS"

Първото шприцовано количество винаги е по-течно /около ½ чаша/ - това е количеството, останало в тръбичката. Продължете да натискате бутона, до изтичане на вече по-гъстата смес /около 2-3 секунди/.

При приготвяне на топли смеси, главата на сифона става гореща!

Не съхранявайте топъл сифона в бейн мари или на водна баня!

10. Пригответените студени смеси в ISI Thermo Xpress Whip се съхраняват студени до 8 часа /в зависимост от количеството смес и стайната температура/. За оптимални резултати при приготвяне на студени смеси/студена бита сметана, сместта или сметана трябва да бъде студена при наливане в сифона.



11. Херметизираният сифон /под налягане/ може да бъде повторно охладен като се постави в хладилник /легнал на една страна/ за поне 12 часа.

Никога не поставяйте пълен сифона във фризер или отделения за дълбоко замразяване!

При приготвяне на топли смеси: сместта трябва да бъде максимално гореща при наливане в сифона /максимална допустима температура 95°C/. ISI Thermo Xpress Whip съхранява топлите смеси топли до 3 часа в зависимост от количеството и нивото на стайната температура.

Ако гореща или топла смес трябва да бъде охладена бързо до стайна температура, след изливането ѝ в сифона, то пълният ISI Thermo Xpress Whip може да бъде поставен отворен в хладилник /без главата/.

Сместа трябва да бъде шприцована преди самата консумация. Периодично почиствайте декоратора и адаптера.

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; www.vrita.net