

Täglicher manueller Reinigungszyklus



1. Entfernen Sie die Sahne aus dem Kühlraum, stellen Sie einen Behälter mit 1 Liter warmem Wasser (50°C) in den Kühlraum und einen mindest so grossen leeren Behälter unter den Auslauf. Spülen Sie das Gerät durch Betätigen des Druckknopfes im Dauerlauf.



2. Drehen Sie den Luftregler um 90° nach unten, damit sich die Ansaug Einheit besser entfernen lässt.



Drehen Sie anschliessend das T-Stück mit Ansaugrohr ca. 45° im Gegenuhrzeigersinn und ziehen Sie es ab.



3. Reinigen Sie nun alle Teile (T-Stück, Luftregler und Rohr) mit warmem Wasser (50°C).



4. Kontrollieren Sie ob das Luftloch am Luftregler sauber ist. Wenn Sie den Luftregler auf Position 8 stellen, sollten Sie ein Loch sehen. Falls das Loch verstopft ist, benutzen Sie die kleine Reinigungsbürste oder einen Zahnstocher um es zu säubern.

5. Montieren Sie anschliessend alle Teile (Ansaugrohr mit Luftregler in Position 4) wieder.

Beginnen Sie nun mit dem manuellen Desinfektionszyklus.

Täglicher manueller Desinfektionszyklus



1. Der Luftregler muss auf Position 4 stehen.

2. Desinfektion: 2 Liter warmes Wasser (40 - 50° C) vermischt mit 60ml Thermoclean - 8 Sekunden durchlaufen lassen, 1 Minute einwirken lassen, ergibt ca. 8 Desinfektions-Zyklen.



3. Nachspülen: Gerät mit 2 Liter kaltem Trinkwasser nachspülen.

**Achtung:** Desinfektion und Nachspülung vor Arbeitsbeginn wiederholen.

**Hinweis:** Prüfen Sie nach der Reinigung visuell die Reinigungseffekte im Lebensmittelbereich, sowie schwer zugängliche Stellen wie Dichtungen und Nuten, welche gegebenenfalls nachzureinigen und zu desinfizieren sind.

Kontrollieren Sie nach der Reinigung, ob die Spritzdüse richtig montiert ist!

Zusätzliche wöchentliche Reinigung/Desinfektion



1. Druckknopf nach vorne abziehen.

2. Drehen Sie die Spritzdüse um 45° nach rechts und ziehen Sie die ganze Einheit inkl. Widerstand heraus.

3. Reinigen Sie alle Teile sorgfältig mit warmem Wasser (50°C) und bauen Sie alle Teile wieder zusammen.

4. Reinigen Sie alle Teile sorgfältig mit warmem Wasser (50°C) und bauen Sie alle Teile wieder zusammen.

Starten Sie die tägliche Reinigung.

Einstellen der Sahnekonsistenz / Kühlraumtemperatur



Die Sahnekonsistenz kann je nach Sahnesorte mit dem Luftregler einfach gesteuert werden. Dabei gilt:

- Wenn die geschlagene Sahne zu flüssig ist, dann ist die Luftzufuhr zu erhöhen = höhere Zahl
- Wenn die geschlagene Sahne zu dick ist, dann ist die Luftzufuhr zu reduzieren = tiefere Zahl

**Hinweis:**

Starten Sie in Position 4 und korrigieren Sie nur in Halbschritten nach unten oder oben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Wichtig:**

Nachdem Sie die Zahl am Luftregler verändert haben, müssen Sie die Restsahne, welche sich noch im Zirkulationskreis befindet beziehen, bevor die neue Einstellung übernommen wird. Beziehen Sie dazu 2-3 Sekunden Sahne.

**Temperatur einstellen**

Ein wichtiger Faktor für gute Sahnequalität und Hygiene ist die Temperatur der Sahne. Um die Kühltemperatur zu ändern gehen Sie wie folgt vor.

1. Entfernen Sie den kleinen schwarzen Deckel an der Seitenwand ihres s'whippers, darunter befindet sich der Temperaturregler.

2. Um die Temperatur im Innenraum zu senken, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn.

Um die Temperatur zu erhöhen, drehen Sie den Regler im Gegenuhrzeigersinn.

3. Wenn die Temperatur eingestellt ist, platzieren Sie den kleinen Deckel wieder an der Öffnung.