

Create.  
New.  
Taste.

**isi**

iSi GmbH  
Kürschnergasse 4  
A-1217 Vienna  
T +43 (1) 250 99-0  
info@isi.com  
www.isi.com/culinary

Distribution Deutschland  
iSi Deutschland GmbH  
Mittelitterstraße 12-16  
D-42719 Solingen  
T +49 (212) 397-0  
isideutschland@isi.com  
www.isi.com/culinary/de

Imported and distributed by  
iSi North America, Inc.  
Fairfield, NJ 07004  
Phone +1 (973) 227-2426  
Phone +1 (800) 447-2426  
isinorthamerica@isi.com  
www.isi.com/culinary/us

**isi**

Inspiring food.

Gourmet  
Whip.

---

Thermo  
Whip.

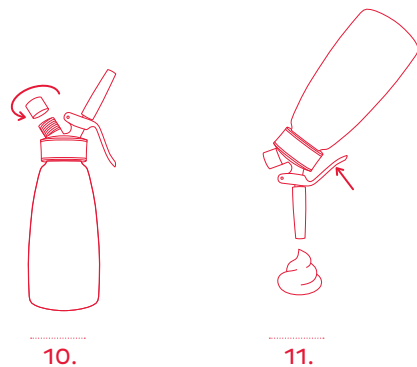
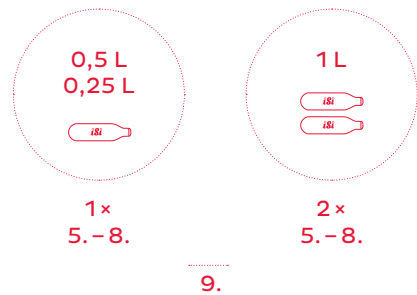
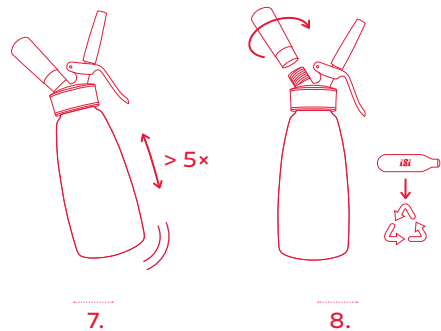
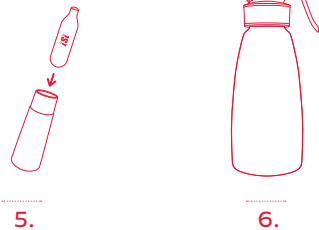
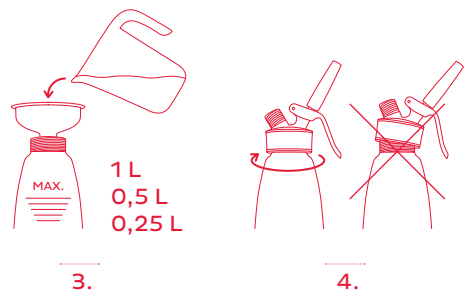
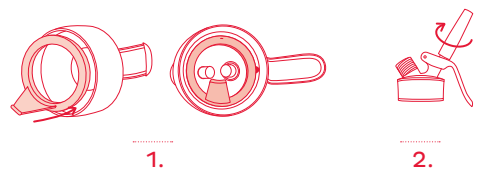
---

Instructions for Use / Gebrauchsanleitung /  
Notice d'utilisation / Istruzioni per l'uso /  
Modo de empleo / Handleiding / Bruksanvisning /  
Instruções de uso / Инструкция по эксплуатации /  
Instrukcja użytkowania



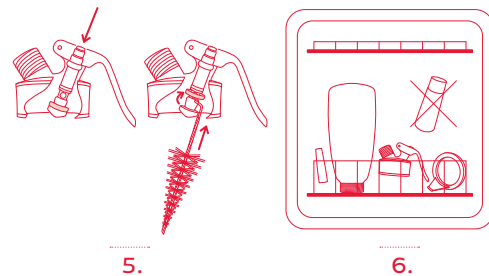
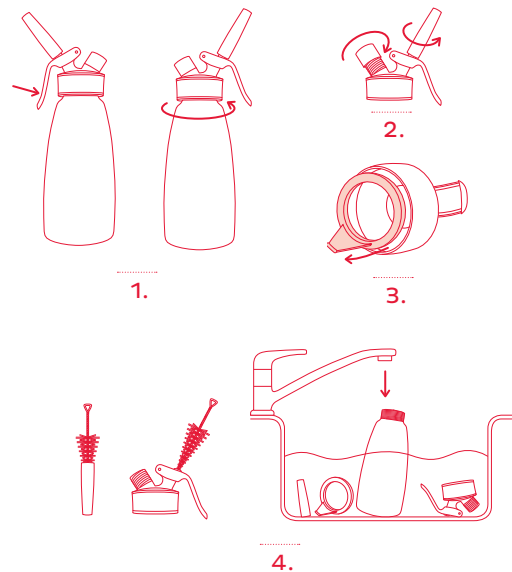
## Instructions for Use

Gebrauchsanleitung / Notice d'utilisation / Istruzioni per l'uso / Modo de empleo / Handleiding / Bruksanvisning / Instruções de uso / Инструкция по эксплуатации / Instrukcja użytkowania



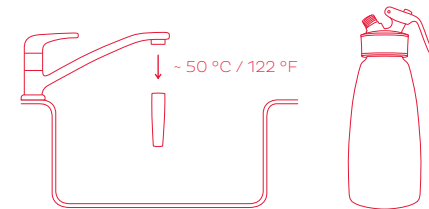
## Cleaning

Reinigung / Nettoyage / Pulizia / Limpieza / Reiniging / Rengöring / Limpeza / Очистка / Czyszczenie



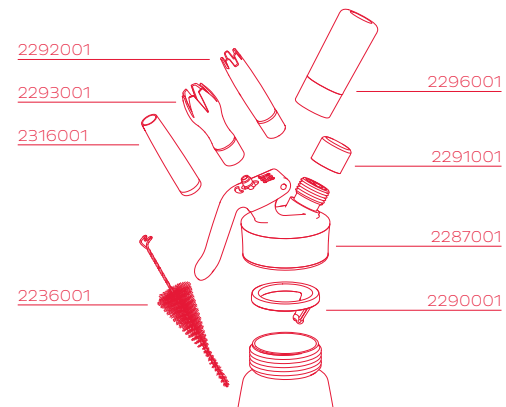
## Interim Cleaning

Zwischenreinigung / Nettoyage intermédiaire / Pulizia intermedia / Limpieza intermedia / Tussenreiniging / Enkel rengöring / Limpeza intermediária / Промежуточная очистка / Czyszczenie pobieżne



## Expanded Drawing

Explosionszeichnung / Vue éclatée / Esploso / Vista detallada / Opengewerkte tekening / Sprängskiss / Vista explodida / Покомпонентное изображение / Rysunek rozłożeniowy





Inspiring food.

EN

English  
2

NL

Nederlands  
84

DE

Deutsch  
18

SE

Svenska  
100

FR

Français  
34

PT

Português  
116

IT

Italiano  
52

RU

Русский  
132

ES

Español  
68

PL

Polski  
148



## Thank you for choosing an iSi product.

Please read the Whipper instructions carefully before first-time use.

## Discover the world of iSi:

Visit the iSi website and learn more about our extensive range of products: Our comprehensive collection of recipes from simply yummy to creatively sophisticated combinations offers you access to the entire culinary world of iSi. Let yourself be inspired!

Want to speak directly with a cooking professional? No problem! Our head chef is happy to answer your questions on our iSi blog, where you can find up-to-date, interesting information all about iSi. Take a look!

The iSi website provides detailed product information about all iSi Whippers/Siphons and iSi Accessories.

**The detailed online instructions provide information about first-time use, cleaning, and troubleshooting iSi Whippers and Siphons.**

[www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)

[www.isi.com/culinary/us](http://www.isi.com/culinary/us)

If you have any further questions please contact [info@isi.com](mailto:info@isi.com)  
For the US: [isinorthamerica@isi.com](mailto:isinorthamerica@isi.com)

## Guaranteed quality:

Every iSi Whipper and Siphon is thoroughly inspected before leaving the factory. iSi offers a two-year warranty for materials and machining, as long as faults are not determined to be the result of improper use. The warranty is effective from the date on the purchase receipt.

### **Register online now and we will extend your warranty!**

Enjoy the benefits of a three-year warranty for materials and machining; five-year warranty for the insulation performance of the Thermo bottle.

The warranty is only valid when original whipper parts from iSi are used, as given in the list of product components. The perfect function of your Whipper/Siphon can only be guaranteed if you exclusively use iSi chargers with it. No warranty or liability claim will be upheld for faults, damage, or consequential damage particularly determined to be the result of non-compliance and/or ignorance of the user instructions and the safety information therein.

## FOR U.S. ONLY:

Limited warranty, Limitations and Warning: iSi products are thoroughly tested before they leave the factory, and iSi warrants for a period of two years that its products are free from defects in materials and workmanship and, if used only with other iSi products, will function as intended. iSi's liability in the event of a product's failure to meet this warranty is limited to repair or replacement of the product or, at iSi's option or if iSi is unable to deliver a replacement product, to refund the purchase price. In no event, however, shall iSi be liable for incidental or consequential damages. Any implied warranties are limited to the terms of the express warranties, including the two-year duration. iSi cream whipping systems, bottles and chargers are designed and engineered to function together as a system and involve gas under pressure. All iSi products and parts bear the iSi logo; iSi

recommends that only iSi parts and products be used with iSi products, including that only iSi chargers be used with iSi Whippers/Siphons and that iSi chargers be used only in iSi Whippers/Siphons. Failure to follow this recommendation or any failure to follow the instructions for use and care of the products invalidates this warranty and all implied warranties in their entirety as to any consequences of such failure.

**WARNING:** In addition, failure to follow this recommendation or any of the instructions for use and care constitutes misuse of iSi products and could result in malfunction of the system and possible personal injury and/or property damage. In the event of any personal injury, you should promptly seek appropriate medical attention.



Simply register online and take advantage of the extended benefits:  
[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)



For the US please refer to  
[www.isi.com/warranty/us](http://www.isi.com/warranty/us)

## Whipper Data.

	20 bar / 290 psig (0.25 L / half US pint)
Max. service pressure PS	24 bar / 348 psig (0.5 L / 1 US pint)
	30 bar / 435 psig (1 L / 1 US quart)
Min. operating temperature	1°C / 34°F
Max. operating temperature	Gourmet Whip 75°C / 165°F  Thermo Whip 95°C / 203°F
Max. filling volume	0.25 L / half US pint 0.5 L / 1 US pint 1 L / 1 US quart
Max. number of chargers to be used	1 iSi cream charger (0.25 L / half US pint)  1 iSi cream charger (0.5 L / 1 US pint)  2 iSi cream chargers (1 L / 1 US quart)
Usage	Approved for commercial use. Espumas, finger food, hot and cold sauces, and whipped creamy soups as well as whipped cream and desserts. Suitable for hot and cold preparations.

## Material List.

Description	Material
Bottle	Stainless steel
Head	POM, silicone, stainless steel, NBR, nickel-plated brass, PU
Head gasket	Silicone
Decorator tip	PP, stainless steel
Charger holder	Chrome-plated zinc die casting, silicone



## Safety Information.

**Failure to follow this safety instructions or any recommendation for use and care constitutes misuse of iSi products and could result in malfunction of the system and possible personal injury and/or property damage.**

- Do not exceed minimum or maximum pressure, minimum or maximum temperature, maximum filling volume, number of chargers or usage of the iSi Whipper shown in the Whipper Data! Do not use for any purposes not indicated in these instructions!
- Please read the instructions for use carefully to avoid operating errors and keep a copy on hand!
- Do not use force when screwing on or off the head, using the whipper and during any operation described in these instructions!
- Store the iSi Whipper out of the reach of children!
- Never store or use the iSi Whipper outside of the min. and max. operating temperatures. Do not store in a freezer!
- Only charge a whipper that is filled!
- Cryogenic applications (with liquid nitrogen, for example) are not permitted!
- Only use a head and bottle of the same iSi Whipper model together!
- Never combine iSi components with components from another brand or manufacturer!
- The head should always be screwed on straight and completely tight, never crooked or incompletely tightened!
- Only use original iSi cream chargers.
- When screwing on the charger, do so away from others and keep face away from the

- whipper; do not bend over the whipper!
- The whipper is a pressure equipment. If it is dropped or damaged (e.g., cracked or dented), do not use again because it poses a risk of injury. Please have the whipper checked by the iSi service center!
- Never unscrew the head when the whipper is pressurized!
- Never use the lever as a carrying handle!
- Proper cleaning is a mandatory requirement in order to avoid the whipper becoming blocked. Check that the iSi Whipper has been properly cleaned before use!
- Only dismantle the iSi Whipper for cleaning in accordance with the illustration!
- Before cleaning, check the material compatibility of the cleaning solution and disinfectant solution used!
- Do not make any modifications to the iSi Whipper. This will void the warranty and exempt the company from any liability!
- Never use more chargers than specified and never overfill the whipper. This will ensure that the specified maximum operating pressure is not exceeded!
- If the pressure will not release, please contact iSi or your service center!

**NOTE:** Before using the iSi Whipper for the first time, remove the transportation lock from the piston thread. Carry out thorough cleaning as shown in the Cleaning illustration.

**NOTE:** To avoid the formation of lumps, you should completely dissolve powdered ingredients such as sugar, etc., in some liquid before filling. Do not use any ingredients with fruit pulp or seeds.

**NOTE FOR iSi GOURMET WHIP:** The whipper will become hot when used for hot preparations. It can be kept warm in a bain-marie (75 °C / 165 °F).

**NOTE FOR iSi THERMO WHIP:** The whipper must not be heated externally (e.g., in a bain-marie, microwave, oven, or in the stove). Never place the whipper in a bain-marie or water bath.

## Whipper Instructions.

**NOTE:** Please observe the illustrations in the whipper instructions!

**NOTE:** The following instructions apply to the iSi Gourmet Whip and iSi Thermo Whip. Depending on the whipper, some specific information may require special attention.

## General Instructions for Use.

Cold preparations: The cream/preparation should be cold when the whipper is filled.

Hot preparations: The preparation should be hot when the whipper is filled.

If a hot or slightly warmed mixture has to be cooled quickly to room temperature after filling, the filled iSi Whipper can be left open in the refrigerator to cool. Then use it later (see "Equipment Setup").

Allow gelatin preparations to cool down to room temperature before filling, and then operate the whipper. Place filled iSi Gourmet Whip in the refrigerator for at least 4–6 hours and filled iSi Thermo Whip for at least 12 hours.

Dispense the preparation from the whipper shortly before serving.

**NOTE FOR iSi THERMO WHIP:** To achieve optimal thermal performance, rinse out the stainless steel bottle with cold water for cold preparations and with hot water for hot preparations.

**NOTE FOR iSi THERMO WHIP:** Closed whipper can be re-cooled: keep the whipper on its side in the refrigerator for at least 12 hours.

### Preparation

1. Insert the head gasket into the head.
2. Screw the decorator tip onto the dispensing valve, not too tight but enough to be secure.

3. Fill bottle with the prepared mixture.

**NOTE:** Please note the fill line and marking on the bottom of the bottle. Do not overfill! The remaining empty space is required for optimal whipping results. Use a measuring cup.

### Equipment Setup

4. Screw the head onto the bottle so that it is straight and tighten by hand.
5. Insert the original iSi cream charger into the charger holder.

**NOTE:** Never screw on the charger if no decorator tip is attached to the dispensing valve.

6. Screw the charger holder with the inserted charger onto the head until you can hear that all of the charger contents have flowed into the whipper.

**⚠ WARNING:** The whipper is now pressurized!

7. Shake the whipper vigorously 6 times.
8. Unscrew the charger holder and recycle the empty charger.

**NOTE:** A slight hissing noise may be heard when removing the charger holder. This is normal.

9. If using a 1 L iSi Whipper, repeat steps 5–8.
10. Screw the cap onto the threads.

### Operation

11. For dispensing, the whipper must be held "headfirst" (with the decorator tip facing vertically downwards!) and the lever must be operated gently.

**NOTE:** Test the consistency of the contents when the whipper is first used. Shake the whipper again if the consistency is still too runny.



## Cleaning.

### Main Cleaning

**NOTE:** Please observe the illustrations on cleaning!

1. Press the lever until the whipper is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.
2. Unscrew the decorator tip.
3. Remove the head gasket for basic cleaning.
4. Rinse product components by hand using warm potable water along with a standard cleaning agent and clean the dispensing valve and decorator tip using the cleaning brush. Completely remove any traces of fat or egg white.
5. From above, press the dispensing valve into the head as far as it will go and push up the o-ring of the dispensing valve with the curved end of the cleaning brush.
6. Then clean all individual parts, with the exception of the charger holder, in the dishwasher as needed.

**NOTE:** Do not use special cleaning agents for stainless steel, scouring agents, or abrasive sponges/brushes.

**NOTE:** For mechanical or manual cleaning, make sure that you use the correct amount of cleaning solution or combined disinfectant and cleaning solution. The exposure time and the selected temperature will determine the cleaning results.

### Interim Cleaning

Clean the decorator tip at regular intervals (every 1–2 hours) during use. Remove the decorator tip or rinse it with running warm, potable water directly on the whipper.

### Quick Cleaning

1. Press the lever until the whipper is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.

2. Fill the whipper with 0.25, 0.5, or 1 liter of warm water, depending on the filling volume.
3. Set up the whipper with 1 iSi cream charger according to “Equipment Setup” steps 5–8.
4. Press the lever as far as possible and completely empty the iSi Whipper (hold “head-first”) until the whipper is free of pressure.
5. Then carry out “Main Cleaning.”

**NOTE:** Quick cleaning should not be used as a substitute for basic cleaning.

### Disinfection

All product parts that come into contact with the filling liquid can be cleaned as usual and then disinfected. The applicable instructions regarding the use of standard cleaning agents and disinfectants must be observed.

## Storage.

If the iSi Whipper is not going to be filled again immediately, leave the components to air dry in a clean place and store the iSi Whipper in a dismantled condition. Never store the whipper with the head screwed on!

**NOTE:** Observe the applicable food hygiene regulations.

## Troubleshooting.

### Release the pressure

Place the whipper upright, place a towel over the decorator tip and gently operate the lever until the pressure is gone from the iSi Whipper. Now the head can be removed from the bottle.

If the pressure will not release, please contact iSi or your service center.

### I cannot remove the content and/or the iSi Whipper sprays.

1. There is a blockage due to undissolved ingredients such as sugar.

- “Release the pressure” and then carry out “Main Cleaning.”
  - Make sure that powdered ingredients are dissolved completely.
2. The cream or cream-filled preparation has become too stiff.
    - Next time decrease the intensity and frequency of the shaking cycles.
    - For information on the frequency of the shaking cycles, refer to [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
  3. The content is too firm due to too much binder or too much cooling.
    - Recipe and/or technique is not suitable or must be adapted.
    - Leave the whipper to stand at room temperature for around 5-10 minutes.
    - Pay attention to the operating temperature of the iSi Whipper.
  4. Incorrect pressure ratios in whipper.
    - Only use original iSi cream chargers.
    - Do not reuse empty chargers. They should be recycled.
    - Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
    - Only operate the whipper “headfirst” with a vertical decorator tip because otherwise there could be a loss of pressure.
    - The head was not firmly screwed onto the bottle by hand until it was secure. “Release the pressure” and then set-up again.
    - The head gasket was not inserted. “Release the pressure” and then set-up again.
    - The decorator tip was not screwed on. “Release the pressure” and then set-up again.
    - The bottle neck has been damaged. “Release the pressure.” Send the whipper to iSi or to a service center.
- excess liquid and then set-up the whipper again.
  - Observe the maximum filling amounts.
2. The whipper was not shaken or not shaken enough.
    - For information on the frequency of the shaking cycles, refer to [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
  3. The content is not cold enough.
    - Gourmet Whip: Place filled iSi Gourmet Whip in the refrigerator for 1-2 hours. Keep filled Gourmet Whip cold between uses.
    - Thermo Whip: Place filled iSi Thermo Whip in the refrigerator for at least 12 hours.
  4. Too few chargers were used or an unsuitable charger was used.
    - Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
    - Only use original iSi cream chargers.
  5. The fat content of the cream that was used was too low.
    - iSi recommendations for the use of cream: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
  6. Not enough gelatin or other binder has been used.
    - “Release the pressure.” Add more gelatin or other binder to the preparation, following the binder instructions, and refill.
  7. The binder (e.g., gelatin) has not been used correctly.
    - Please follow the binder instructions for use.

#### **The charger is difficult to screw on.**

#### **The content being dispensed is too runny.**

1. The whipper was overfilled.
    - “Release the pressure,” pour out the
1. The charger being used is not suitable.
    - Only use original iSi cream chargers.
  2. The charger holder was cleaned in the dishwasher.
    - The charger holder needs to be replaced and is available as an original iSi spare part.

### The charger will not puncture.

1. The charger being used is not suitable.
  - Only use original iSi cream chargers.
2. The charger was inserted backwards.
  - Insert the charger correctly (see illustrations: Instructions for Use).
3. The puncturing unit has been damaged.
  - Send the whipper to iSi or a service center.

### The decorator tip will not unscrew.

1. The decorator tip was attached too tightly.
  - Screw on the decorator tip so that it is not too tight, but tight enough to be secure.
  - “Release the pressure.” If the decorator tip still does not screw on, contact iSi or a service center.
2. Interim cleaning has not been carried out regularly.
  - Interim cleaning needs to be carried out every 1-2 hours.

### During operation, gas is leaking through the valve or decorator tip.

1. The whipper was used without an attached tip.
  - Before screwing on the charger, make sure that the decorator tip is attached to the dispensing piston.
  - “Release the pressure” and then set-up the whipper again.
2. The o-ring of the dispensing valve is dirty.
  - “Release the pressure” carry out “Main Cleaning” and then set-up the whipper again.
3. The o-ring of the dispensing valve has been damaged.
  - “Release the pressure” and send the whipper to iSi or a service center.

### During operation, gas is leaking between the bottle and the head.

1. The head gasket is missing.
  - “Release the pressure” and insert the head gasket into the head.

2. The head gasket has been damaged.
  - “Release the pressure.” The head gasket needs to be replaced and is available as an original iSi spare part.
3. The head was not tightened securely.
  - “Release the pressure.” Tighten the head on to the bottle by hand as per the instructions.
4. The bottle has been damaged on the upper edge.
  - “Release the pressure” and send the whipper to iSi or a service center.

### More Information about Troubleshooting for the iSi Thermo Whip

#### The decal base is bending outward or coming off.

1. The whipper has been heated externally.
  - “Release the pressure.” The whipper must not be heated in a bain-marie, microwave, oven, or on the stove. Send the whipper to iSi or a service center.

#### The contents do not stay cool or warm, or the stainless steel bottle becomes warm or cold.

1. The insulating chamber has been damaged leading to a loss of the thermo effect.
  - “Release the pressure.” Send the whipper to iSi or a service center.

## Service.

Replacement parts are available individually and at an affordable price.

See your specialist dealer for the availability of replacement parts. In Austria, you can also get in contact via [info@isi.com](mailto:info@isi.com). In the US contact [isinorthamerica@isi.com](mailto:isinorthamerica@isi.com)

Only send in the complete whipper for repairs.

Replacement parts can be seen in greater detail on the expanded drawing.

---

 DE

Vielen Dank,  
dass Sie sich für  
ein iSi Gerät  
entschieden haben.

Bitte lesen Sie sich die  
Gebrauchsanleitung vor der  
ersten Inbetriebnahme  
sorgfältig durch.

## Die Welt von iSi entdecken:

Besuchen Sie die iSi Website und erfahren Sie mehr über unser vielfältiges Angebot: Unsere umfangreiche Rezeptsammlung von einfach gut bis kreativ raffiniert eröffnet Ihnen die ganze kulinarische Vielfalt von iSi. Lassen Sie sich inspirieren!

Sie wollen sich direkt an einen Kochprofi wenden? Kein Problem! Auf dem iSi Blog beantwortet unser Chefkoch gerne Ihre Fragen. Außerdem erhalten Sie laufend neue interessante Informationen rund um iSi. Schauen Sie rein!

Die iSi Website versorgt Sie zudem mit detaillierten Produktinformationen zu allen iSi Geräten & Accessoires.

**Die ausführliche Onlinegebrauchsanleitung liefert Ihnen im Detail alle Informationen zu Inbetriebnahme, Reinigung und Fehlerbehebung der iSi Geräte.**

[www.isi.com/kulinarik](http://www.isi.com/kulinarik)

Bei Fragen wenden Sie sich an  
[info@isi.com](mailto:info@isi.com)  
Für Deutschland: [isideutschland@isi.com](mailto:isideutschland@isi.com)

## Garantierte Qualität:

Jedes iSi Gerät wird eingehend überprüft, bevor es das Werk verlässt. iSi übernimmt 2 Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung, sofern nicht durch unsachgemäßen Gebrauch Mängel entstanden sind. Die Garantie gilt ab dem Datum des Kaufbeleges.

### **Registrieren Sie sich jetzt online und wir erweitern Ihre Garantie!**

Für registrierte Kunden verlängert iSi die Garantie: 3 Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung sowie 5 Jahre Garantie auf die Isolierleistung des Thermo Flaschenkörpers.

Die Garantie gilt nur bei Verwendung von original Geräteteilen von iSi, entsprechend der Liste der Produktbestandteile. Für die einwandfreie Funktion des Gerätes können wir nur garantieren, wenn zudem ausschließlich iSi Kapseln verwendet werden. Für Fehler, Schäden und Folgeschäden, die insbesondere durch Nichtbeachtung und/oder das Nichtlesen der Gebrauchsanweisung und deren Sicherheitshinweise entstehen, besteht weder Garantie- noch Haftungsanspruch.

## Gerätedaten.

Max. Betriebsdruck PS	20 bar (0,25 L)
	24 bar (0,5 L)
	30 bar (1 L)
Min. Betriebs- temperatur	1°C
Max. Betriebs- temperatur	Gourmet Whip 75°C
	Thermo Whip 95°C
Max. Füllvolumen	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Max. Anzahl zu ver- wendender Kapseln	1 iSi Sahnekapsel (0,25 L)
	1 iSi Sahnekapsel (0,5 L)
	2 Sahnekapseln (1 L)
Anwendung	Für die gewerbliche Anwendung zuge- lassen. Espumas, Fingerfood, warme und kalte Saucen, Cremesuppen sowie Schlagsahne und Desserts. Für kalte und warme Anwen- dungen geeignet.



Einfach anmelden &  
Vorteile sichern:  
[www.isi.com/garantie](http://www.isi.com/garantie)

## Materialliste.

Bezeichnung	Material
Flasche	Edelstahl
Gerätekopf	POM, Silikon, Edelstahl, NBR, Messing vernickelt, PU
Kopfdichtung	Silikon
Garniertülle	PP, Edelstahl
Kapselhalter	Zink-Druckguss verchromt, Silikon



## Sicherheitshinweise.

**Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise bzw. jeglicher Empfehlungen für die Handhabung und die Wartung der iSi Produkte kann zu einer Fehlfunktion des Systems sowie Verletzungen und/oder Sachschäden führen.**

- Das iSi Gerät ist ausschließlich für die Anwendung gemäß Gerätedaten zugelassen!
- Gebrauchsanleitung zur Vermeidung von Bedienungsfehlern sorgfältig lesen und aufbewahren!
- Keine Gewalt anwenden!
- iSi Gerät für Kinder unerreichbar aufbewahren!
- iSi Gerät niemals außerhalb der min. und max. Betriebstemperatur lagern bzw. verwenden!
- Ausschließlich befülltes Gerät in Betrieb nehmen!
- Keine Kryo-Anwendungen, z. B. mit flüssigem Stickstoff, zulässig!
- Ausschließlich Gerätekopf und Flasche desselben Gerätetyps kombinieren!
- Fremdfabrikate niemals mit iSi Teilen kombinieren!
- Gerätekopf niemals schief aufschrauben!
- Nur original iSi Sahnekapseln verwenden!
- Beim Einschrauben der Kapsel nicht über das Gerät beugen!
- Das Gerät ist ein Druckbehälter! Sturz oder Beschädigung (wie z. B. Risse oder Verformungen) machen es zur Gefahrenquelle und es darf nicht mehr in Betrieb genommen werden! Das Gerät von der iSi Servicestelle überprüfen lassen!

- Gerätekopf von einem unter Druck stehenden Gerät niemals abschrauben!
- Hebel niemals als Tragegriff verwenden!
- Eine ordnungsgemäße Reinigung ist zwingend erforderlich, um eine Verstopfung des Gerätes zu vermeiden. Prüfen Sie vor jeder Anwendung, ob das iSi Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde!
- Zerlegen des iSi Gerätes nur gemäß der Illustration zur Reinigung!
- Vor der Reinigung ist die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionslösung zu prüfen!
- Keine Veränderungen am iSi Gerät durchführen. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und hat den Haftungsausschluss zur Folge!
- Verwenden Sie niemals mehr Kapseln als angegeben bzw. überfüllen Sie niemals das Gerät! Dies stellt sicher, dass der maximal angegebene Betriebsdruck nicht überschritten wird!
- Lässt sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf!

**HINWEIS:** Vor dem erstmaligem Gebrauch des iSi Gerätes entfernen Sie die Transportsicherung vom Kolben. Reinigung wie in der Illustration zur Reinigung angegeben durchführen.

**HINWEIS:** Um Klümpchenbildung zu vermeiden, pulvrige Zutaten, Zucker etc. vor dem Befüllen in etwas Flüssigkeit vollständig auflösen. Keine Zutaten mit Fruchtfleisch oder Kernen verwenden!

**HINWEIS iSi GOURMET WHIP:** Bei Warmanwendungen wird das Gerät heiß. Es kann in der Bain Marie (max. 75 °C) warm gehalten werden!

**HINWEIS iSi THERMO WHIP:** Das Gerät darf nicht von außen erhitzt (z. B. Bain Marie, Mikrowelle, Herd, Ofen etc.) werden! Gerät niemals in der Bain Marie oder ins Wasserbad stellen.

## Gebrauchsanleitung.

**HINWEIS:** Beachten Sie die Illustration zur Gebrauchsanleitung!

**HINWEIS:** Die nachfolgende Gebrauchsanleitung gilt für den iSi Gourmet Whip und den iSi Thermo Whip. Je nach Gerät gibt es einige spezifische Hinweise, auf deren Beachtung besonderes Augenmerk gelegt werden muss.

## Allgemeine Gebrauchshinweise.

Kaltanwendung: Sahne/Zubereitung kühl einfüllen.

Warmanwendung: Zubereitung heiß einfüllen.

Muss eine heiße oder leicht erwärmte Masse nach dem Einfüllen rasch auf Raumtemperatur gekühlt werden, kann das befüllte iSi Gerät offen im Kühlschrank gekühlt werden. Danach in Betrieb nehmen siehe „Inbetriebnahme“.

Gelatinehaltige Zubereitung vor dem Einfüllen auf Raumtemperatur abkühlen lassen und Gerät anschließend in Betrieb nehmen. Befüllten iSi Gourmet Whip für mind. 4–6 Stunden / befüllten iSi Thermo Whip mind. 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnehmen.

**HINWEIS iSi THERMO WHIP:** Um die optimale Thermoleistung zu erreichen, bei Kaltanwendungen die Edelstahlflasche mit kaltem Wasser, bei Warmanwendungen mit heißem Wasser ausspülen.

**HINWEIS iSi THERMO WHIP:** Rückkühlung des geschlossenen Gerätes ist möglich – Gerät über mind. 12 Stunden liegend im Kühlschrank aufbewahren.

## Vorbereitung

1. Kopfdichtung in den Gerätekopf einlegen.
2. Garniertülle auf das Dosierventil, nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.
3. Flasche mit der Zubereitung befüllen.

**HINWEIS:** Äußere Fülllinie und Kennzeichnung am Flaschenboden beachten. Nicht überfüllen! Der verbleibende Leerraum ist für ein optimales Aufschlagergebnis erforderlich. Verwenden Sie einen Messbecher!

## Inbetriebnahme

4. Den Gerätekopf gerade und handfest auf die Flasche aufschrauben.
5. Original iSi Sahnekapsel in den Kapselhalter einlegen.

**HINWEIS:** Niemals die Kapsel einschrauben, wenn keine Garniertülle auf dem Dosierventil aufgeschraubt ist.

6. Kapselhalter mit eingelegter Kapsel auf den Gerätekopf aufschrauben, bis der gesamte Kapselinhalt hörbar eingeströmt ist.

## **⚠ ACHTUNG:** Gerät steht nun unter Druck!

7. Gerät mindestens 6x kräftig schütteln.
8. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel der Wiederverwertung zuführen.

**HINWEIS:** Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

9. Bei Verwendung eines 1 L iSi Gerätes die Schritte 5–8 wiederholen.
10. Abdeckkappe auf das Gewinde aufschrauben.

## Bedienung

11. Zur Entnahme muss das Gerät „kopfüber“ gehalten (Garniertülle senkrecht nach unten!) und der Hebel gefühlvoll betätigt werden.

**HINWEIS:** Die erste Entnahme zum Testen der Konsistenz verwenden. Sollte die Konsistenz noch zu flüssig sein, das Gerät nochmals schütteln.

## Reinigung.

### Hauptreinigung

**HINWEIS:** Beachten Sie die Illustration zur Reinigung!

1. Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Garniertülle abschrauben.
3. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entnehmen.
4. Produktbestandteile mit warmem Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel von Hand vorspülen und mit der Reinigungsbürste Dosierventil und Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!
5. Das Dosierventil von oben bis zum Anschlag in den Kopf hineindrücken und mit dem gebogenen Endstück der Reinigungsbürste den O-Ring nach oben schieben.
6. Alle Einzelteile, ausgenommen den Kapselhalter, je nach Bedarf anschließend in der Spülmaschine reinigen.

**HINWEIS:** Keinesfalls Nirospezialmittel, Scheuermittel oder kratzende Schwämme/Bürsten verwenden.

**HINWEIS:** Bei der maschinellen und manuellen Reinigung ist auf eine korrekte Dosierung der Reinigungslösung oder der kombinierten Desinfektions- und Reinigungslösung zu achten. Die Einwirkzeit sowie die gewählte Temperatur sind ausschlaggebend für das Reinigungsergebnis.



## Zwischenreinigung

Die Garniertülle während des Gebrauchs in regelmäßigen Abständen (alle 1–2 Stunden) zwischenreinigen. Dazu Garniertülle abschrauben oder direkt am Gerät mit fließendem warmen Trinkwasser ausspülen.

## Schnellreinigung

1. Betätigen des Hebels, bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Das Gerät, je nach Füllvolumen, mit 0,25, 0,5 bzw. 1 Liter warmem Wasser füllen.
3. Gerät gemäß „Inbetriebnahme“ Schritt 5–8 mit 1 iSi Sahnekapsel in Betrieb nehmen.
4. Hebel bis auf Anschlag drücken und iSi Gerät dabei vollständig entleeren („kopfüber“ halten) bis das Gerät druckfrei ist.
5. Anschließend „Hauptreinigung“ durchführen.

**HINWEIS:** Die Schnellreinigung ersetzt keine gründliche Reinigung.

## Desinfektion

Alle mit dem Füllgut in Kontakt kommenden Produktteile können wie gewohnt gereinigt und danach desinfiziert werden. Die entsprechenden Gebrauchshinweise für handelsübliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind zu beachten.

## Aufbewahrung.

Sofern das iSi Gerät nicht sofort wieder befüllt wird, Bestandteile an einem sauberen Ort an der Luft trocknen lassen und iSi Gerät in demonstrierterem Zustand aufbewahren.

**HINWEIS:** Gültige Lebensmittelhygieneverordnung beachten.

## Fehlerbehebung.

### Druck ablassen

Das Gerät aufrecht hinstellen, ein Tuch über die Garniertülle halten und den Hebel so lange gefühlvoll betätigen, bis sich kein Druck mehr im iSi Gerät befindet. Erst dann den Gerätekopf von der Flasche abschrauben.

Lässt sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf.

### Inhalt kann nicht entnommen werden bzw. iSi Gerät spritzt

1. Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten, wie Zucker
  - „Druck ablassen“ und anschließend „Hauptreinigung“ durchführen.
  - Sicherstellen, dass pulvrige Zutaten vollständig aufgelöst sind.
2. Zu steif gewordene Sahne oder sahnehaltige Zubereitung
  - Intensität und Häufigkeit der Schüttelzyklen bei nächster Inbetriebnahme verringern.
  - Informationen zur Schüttelhäufigkeit beachten [www.isi.com/profi/sahne](http://www.isi.com/profi/sahne)
3. Inhalt ist zu fest durch zu viel Bindemittel oder zu starke Kühlung
  - Rezeptur bzw. Verfahren sind nicht geeignet oder müssen angepasst werden.
  - Gerät bei Zimmertemperatur etwa 5–10 Minuten stehen lassen.
  - Beachten Sie die Betriebstemperatur des iSi Gerätes.
4. Falsche Druckverhältnisse im Gerät
  - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
  - Leere Kapseln nicht wieder verwenden und der Wiederverwertung zuführen.
  - Anzahl der max. zu verwendeten Kapseln in den Gerätedaten beachten.
  - Gerät ausschließlich „kopfüber“ mit senkrechter Garniertülle betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommt.

- Gerätekopf wurde nicht handfest, bis auf Anschlag, auf die Flasche geschraubt. „Druck ablassen“ und erneut in Betrieb nehmen.
- Die Kopfdichtung wurde nicht eingelegt. „Druck ablassen“ und erneut in Betrieb nehmen.
- Die Garniertülle wurde nicht angeschraubt. „Druck ablassen“ und erneut in Betrieb nehmen.
- Flaschenhals wurde beschädigt. „Druck ablassen“. Senden Sie das Gerät an iSi oder ihre Servicestelle ein.

### Entnommener Inhalt ist zu flüssig

1. Das Gerät wurde überfüllt
  - „Druck ablassen“, überschüssigen Inhalt ausgießen und Gerät erneut in Betrieb nehmen.
  - Maximale Füllmenge beachten.
2. Das Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt
  - Informationen zur Schüttelhäufigkeit beachten [www.isi.com/profi/sahne](http://www.isi.com/profi/sahne)
3. Der Inhalt ist nicht kalt genug
  - Gourmet Whip: Befüllten und betriebsbereiten Gourmet Whip für 1-2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren. Befüllten Gourmet Whip zwischen dem Gebrauch gekühlt aufbewahren.
  - Thermo Whip: Befüllten und betriebsbereiten iSi Thermo Whip für mind. 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
4. Es wurden zu wenige oder eine nicht geeignete Kapsel verwendet
  - Anzahl der max. zu verwendeten Kapseln in den Gerätedaten beachten.
  - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
5. Die verwendete Sahne hat einen zu niedrigen Fettgehalt
  - iSi empfiehlt bei der Verwendung von Sahne: [www.isi.com/profi/sahne](http://www.isi.com/profi/sahne)

6. Es wurde zu wenig Gelatine bzw. andere Bindemittel verwendet
  - „Druck ablassen“. Weitere Gelatine bzw. andere Bindemittel ordnungsgemäß zur Zubereitung geben und wieder einfüllen.
7. Das Bindemittel (z. B. Gelatine) wurde nicht richtig verwendet
  - Bitte beachten Sie die Anwendungshinweise des Bindemittels.

### Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben

1. Verwendete Kapsel ist nicht geeignet
  - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
2. Kapselhalter wurde im Geschirrspüler gereinigt
  - Der Kapselhalter muss ersetzt werden und ist als original iSi Ersatzteil erhältlich.

### Sahnekapsel wird nicht aufgestochen

1. Verwendete Kapsel ist nicht geeignet
  - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
2. Kapsel wurde verkehrt eingelegt
  - Kapsel richtig einlegen (siehe Abbildung: Gebrauchsanleitung).
3. Aufstecheinheit wurde beschädigt
  - Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

### Garniertülle lässt sich nicht mehr abschrauben

1. Garniertülle wurde zu fest aufgeschraubt
  - Garniertülle nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.
  - „Druck ablassen“. Sollte sich die Garniertülle immer noch nicht abschrauben lassen, Kontakt mit iSi oder der Servicestelle aufnehmen.
2. Zwischenreinigung wurde nicht regelmäßig durchgeführt
  - Zwischenreinigung muss alle 1-2 Stunden durchgeführt werden.

### Bei Inbetriebnahme entweicht Gas durch das Ventil oder die Garniertülle

1. Gerät wurde ohne aufgeschraubte Tülle in Betrieb genommen
  - Vor dem Einschrauben der Kapsel sicherstellen, dass die Garniertülle auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.
  - „Druck ablassen“ und das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
2. O-Ring des Dosierventils ist verschmutzt
  - „Druck ablassen“, „Hauptreinigung“ durchführen und das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
3. O-Ring des Dosierventils wurde beschädigt
  - „Druck ablassen“ und Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

### Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf

1. Kopfdichtung fehlt
  - „Druck ablassen“, Kopfdichtung in den Kopf einlegen.
2. Kopfdichtung wurde beschädigt
  - „Druck ablassen“. Die Kopfdichtung muss ersetzt werden und ist als original iSi Ersatzteil erhältlich.
3. Kopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt
  - „Druck ablassen“. Kopf gemäß Gebrauchsanleitung auf Flasche handfest aufschrauben.
4. Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt
  - „Druck ablassen“, Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

### Weitere Hinweise zur Fehlerbehebung für den iSi Thermo Whip

#### Der Dekorboden wölbt sich nach außen oder löst sich

1. Gerät wurde von außen erhitzt
  - „Druck ablassen“. Das Gerät darf nicht in der Bain Marie, am Herd, im Ofen oder einer Mikrowelle erhitzt werden. Das Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

### Der Inhalt bleibt nicht kühl oder warm bzw. die Edelstahlflasche wird warm oder kalt

1. Isolierkammer wurde beschädigt – Verlust des Thermoeffektes
  - „Druck ablassen“. Das Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

### Service.

Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.

Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. In Österreich auch unter [info@isi.com](mailto:info@isi.com) möglich.

Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtlich.

---

 FR

## Merci d'avoir fait le choix d'un siphon iSi.

Veillez lire avec attention  
la notice d'utilisation avant  
la première mise en service.

## Découvrir le monde d'iSi:

Consultez notre site Internet et découvrez la variété et la globalité de notre offre: notre recueil de recettes, de tous niveaux de difficulté et de goût, vous ouvre en grand les portes de toute la diversité culinaire d'iSi. Laissez maintenant libre cours à votre inspiration!

Voulez-vous consulter directement un professionnel de la cuisine? Aucun problème! Notre chef cuisinier répondra avec plaisir à vos questions sur le blog iSi. Vous aurez par ailleurs en permanence des informations intéressantes sur le monde d'iSi. Venez nous rendre visite!

Le site Internet iSi vous apporte en outre des informations produit détaillées sur tous les siphons et accessoires iSi.

**La notice d'utilisation disponible en ligne, vous fournit des informations détaillées relatives à la mise en service, au nettoyage et à l'élimination des erreurs sur les siphons iSi.**

[www.isi.com/culinary/fr](http://www.isi.com/culinary/fr)

Pour toute question,  
contactez [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Qualité garantie:

Chaque siphon iSi fait l'objet d'une vérification approfondie avant de quitter l'usine. iSi assure une garantie de 2 ans pour les défauts imputables à des vices de fabrication ou à des défauts de matériel dans la mesure où le produit a été utilisé dans des conditions normales. La garantie prend effet à compter de la date du bon d'achat.

### **Enregistrez-vous en ligne et nous étendrons notre garantie!**

Bénéficiez des avantages: 3 années de garantie pour les défauts imputables à des vices de fabrication ou à des défauts de matériel ainsi que 5 ans de garantie sur les capacités d'isolation du corps de bouteille thermo-isolante.

La garantie ne s'applique qu'en cas d'utilisation de pièces originales iSi conformes à la liste des composants. Nous ne pouvons garantir le parfait fonctionnement du siphon qu'avec l'utilisation exclusive de capsules iSi. iSi n'accorde aucune garantie et se dégage toute responsabilité pour les erreurs, dégâts et dommages consécutifs, tout particulièrement en cas de non-respect et/ou de non-lecture de la notice d'utilisation et des instructions de sécurité.



Simplement s'enregistrer et bénéficier des avantages de prolongation de garantie:  
[www.isi.com/garantie/fr](http://www.isi.com/garantie/fr)

## Caractéristiques du siphon.

Pression de service PS max.	20 bar / 290 psig (0,25 L)
	24 bar / 348 psig (0,5 L)
	30 bar / 435 psig (1 L)
Température de service min.	1°C / 34 °F
Température de service max.	Gourmet Whip 75°C/165 °F
	Thermo Whip 95 °C/203 °F
Contenance max.	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Nombre max. de capsules à utiliser	Visser 1 capsule iSi à crème chantilly pour un siphon 0,25 L.
	Visser 1 capsule iSi à crème chantilly pour un siphon 0,5 L.
	Visser 2 capsules iSi à crème chantilly pour un siphon 1 L.
Utilisation	Homologué pour une utilisation professionnelle et domestique. Espumas, finger food, sauces chaudes et froides, veloutés ainsi que crème chantilly et desserts adaptés aux préparations chaudes et froides.

## Liste des matériaux utilisés.

Désignation	Matériau
Bouteille	Acier inox
Tête	POM, silicone, acier inox, NBR, laiton nickelé, PU
Joint de tête	Silicone
Douille de garniture	Polypropylène, acier inox
Porte-capsule	Zamac chromé, silicone



## Instructions de sécurité.

**Le non-respect des instructions de sécurité ou des recommandations relatives à la manipulation et à l'entretien des produits iSi peut entraîner un dysfonctionnement du système ainsi que des dommages aux personnes ou aux biens.**

- Le siphon iSi est homologué pour une utilisation professionnelle et domestique conforme aux caractéristiques de l'appareil!
- Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation!
- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites!
- Tenir le siphon iSi hors de portée des enfants!
- Ne jamais stocker ou utiliser le siphon iSi en dehors des plages de température de service min. et max. (tableau « Caractéristique du siphon »)! En cas de dépassement de la température maximale, le siphon doit être refroidi à la limite de température selon les instructions. Pour une température inférieure à la température minimale, le siphon doit être réchauffé à la limite de température selon les instructions!
- N'utiliser le siphon que lorsqu'il est rempli!
- Aucune application cryogénique autorisée, p. ex. avec azote liquide!
- Ne combiner des têtes et des bouteilles que du même type du siphon!
- Ne jamais combiner d'autres marques avec des composants iSi!
- Ne jamais visser la tête en biais!

- N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine!
- Ne jamais se pencher au-dessus du siphon pendant le vissage de la capsule!
- Le siphon est un conteneur sous pression! S'il tombe au sol ou s'il est endommagé (p.ex. fissures ou déformations), il représente une source de danger potentielle et ne doit plus être réutilisé! Faire contrôler le siphon par le service après-vente iSi!
- Ne jamais dévissier la tête d'un siphon sous pression!
- Ne jamais se servir du levier comme poignée!
- Un nettoyage correct est absolument indispensable afin d'éviter une obstruction de l'appareil. Avant chaque utilisation, vérifier si le siphon iSi a été correctement nettoyé!
- Ne démonter le siphon iSi que selon les illustrations « Notice d'utilisation » et « Nettoyage » !
- Avant le nettoyage, vérifiez la compatibilité du produit de nettoyage et/ou de désinfection utilisé avec les matériaux du système!
- Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi. Ceci annule la garantie et exclut toute responsabilité du fabricant! Remplacer uniquement les pièces du siphon comme indiqué dans l'illustration « Vue éclatée ». Se reporter aux illustrations « Notice d'utilisation » et « Nettoyage » de cette notice d'utilisation!
- Ne jamais utiliser plus de capsules qu'indiqué et ne dépassez pas la contenance indiquée pour le siphon! Cela permet de garantir que la pression de service maximale indiquée ne sera pas dépassée!
- S'il est impossible de mettre la bouteille hors pression, prenez contact avec iSi ou avec votre service après-vente!

**REMARQUE:** Retirer la sécurité de transport du pas de vis du piston avant la première utilisation du siphon iSi. Effectuer le nettoyage minutieux tel qu'indiqué sur l'illustration.

**REMARQUE:** Afin d'éviter la formation de grumeaux, mélanger poudres et sucre avec un peu de liquide avant de procéder au remplissage. Ne pas utiliser d'ingrédients avec pulpe de fruit ou noyaux!

**REMARQUE iSi GOURMET WHIP:** En cas d'utilisation avec des préparations chaudes, le siphon devient également chaud. Le siphon peut être conservé au chaud au bain-marie (75 °C max.)!

**REMARQUE iSi THERMO WHIP:** Le siphon ne doit pas être réchauffé de l'extérieur (p. ex. bain-marie, four à micro-ondes, cuisinière, four, etc.)! Ne jamais placer le siphon dans un bain-marie.

## Notice d'utilisation.

**REMARQUE:** Tenir compte de l'illustration de la notice d'utilisation!

**REMARQUE:** La notice d'utilisation suivante s'applique aux siphons iSi Gourmet Whip et iSi Thermo Whip. Des remarques spécifiques, auxquelles il est nécessaire de prêter attention, s'appliquent à chaque siphon.

## Conseils généraux d'utilisation.

Préparations froides: Remplir avec la crème/ la préparation à température froide.

Préparation chaude: Remplir avec la préparation chaude.

Lorsqu'une préparation chaude ou légèrement réchauffée doit être rapidement amenée à température ambiante après remplissage, il est possible de placer le siphon iSi rempli et ouvert au réfrigérateur. Mettre ensuite l'appareil en service, voir « Mise en service ».

Faire refroidir les préparations à base de gélatine jusqu'à température ambiante avant de procéder au remplissage, puis mettre ensuite l'appareil en service. Placer le siphon iSi Gourmet Whip rempli pendant 4 à 6 heures min. au réfrigérateur / Placer le siphon iSi Thermo Whip rempli pendant 12 heures min. au réfrigérateur.

Si possible, sortir la préparation juste avant sa dégustation.

**REMARQUE iSi THERMO WHIP:** Afin d'en obtenir les meilleures capacités thermiques, rincer la bouteille en acier inoxydable à l'eau froide pour utilisation avec des préparations froides, et à l'eau chaude pour des préparations chaudes.

**REMARQUE iSi THERMO WHIP:** Il est possible de réfrigérer l'appareil fermé - maintenir l'appareil pendant 12 heures min. en position couchée au réfrigérateur.

## Préparation

1. Placer le joint de tête dans la tête.
2. Visser la douille de garniture sur la valve de dosage, sans forcer, jusqu'à butée.
3. Remplir la bouteille avec la préparation.

**REMARQUE:** Respecter la marque extérieure de niveau de remplissage et l'identification figurant sur le fond de la bouteille. Ne dépassez pas le marquage! L'espace restant est nécessaire pour obtenir un résultat optimal avec la crème. Utiliser un verre gradué!

## Mise en service

4. Visser la tête fermement et bien droite sur le corps de bouteille.
5. Introduire la capsule iSi à crème chantilly originale dans le porte-capsule.

**REMARQUE:** Ne jamais visser la capsule si aucune douille de garniture n'est vissée sur la valve de dosage.

6. Visser le porte-capsule contenant la capsule sur la tête jusqu'à ce que le bruit du flux de la totalité du gaz de la capsule soit audible.

**⚠ ATTENTION:** Le siphon est maintenant sous pression!

7. Agiter vigoureusement le siphon à 6 reprises.
8. Dévisser le porte-capsule et éliminer la capsule par la voie du recyclage.

**REMARQUE:** Il est normal d'entendre un léger sifflement lors du dévissage du porte-capsule.

9. En cas d'utilisation d'un siphon iSi de 1 L, répéter les étapes 5 à 8.
10. Visser le capuchon sur le pas de vis.

## Utilisation

11. Pour sortir la préparation, le siphon doit être « la tête en bas » (douille de garniture verticale vers le bas!) et le levier actionné avec précaution.



**REMARQUE:** Utiliser le début de la préparation pour effectuer un test de consistance. Si la consistance est encore trop liquide, secouer une nouvelle fois le siphon.

## Nettoyage.

### Nettoyage principal

**REMARQUE:** Tenir compte de l'illustration relative au nettoyage!

1. Actionner le levier jusqu'à ce que le siphon soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Dévisser la douille de garniture.
3. Pour effectuer le nettoyage minutieux, retirer le joint de tête.
4. Pré-rincer à la main les composants à l'eau chaude potable avec un produit de nettoyage du commerce, puis nettoyer la valve de dosage et la douille de garniture avec une brosse. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'œuf!
5. Enfoncer la valve de dosage par le haut dans la tête jusqu'à la butée puis pousser le joint torique vers le haut avec l'extrémité coudée de la brosse de nettoyage.
6. À l'exception du porte-capsule, nettoyer toutes les pièces au lave-vaisselle lorsque le besoin s'en fait sentir.

**REMARQUE:** Ne jamais utiliser de produits spéciaux pour métaux inoxydables, de produits abrasifs ou des éponges/brosses de nettoyages abrasives.

**REMARQUE:** Pour le nettoyage à la machine ou manuel, respecter le dosage correct de la solution de nettoyage ou de la solution de nettoyage et de désinfectant. Le temps d'action et la température sont des facteurs décisifs pour le résultat du nettoyage.

### Nettoyage intermédiaire

Durant l'utilisation, nettoyer la douille de garniture à intervalles réguliers (toutes les 1 à 2 heures). Pour cela, dévisser la douille de garniture ou rincer directement sur le siphon à l'aide d'eau courante potable chaude.

### Nettoyage rapide

1. Actionner le levier jusqu'à ce que le siphon soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Selon la contenance, remplir le siphon avec 0,25, 0,5 ou 1 litre d'eau chaude.
3. Mettre le siphon en service avec 1 capsule iSi à crème chantilly selon les étapes 5–8 du chapitre « Mise en service ».
4. Appuyer sur le levier jusqu'à butée et vider complètement le siphon iSi (en le tenant « la tête en bas ») jusqu'à ce que la pression soit nulle dans le siphon.
5. Exécuter ensuite un « nettoyage principal ».

**REMARQUE:** Le nettoyage rapide ne remplace pas un nettoyage minutieux.

### Désinfection

Tous les composants du siphon en contact avec les produits alimentaires peuvent être nettoyés normalement et ensuite désinfectés. Respecter la notice d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection usuels.

## Conservation.

Si le siphon iSi n'est pas immédiatement rempli une nouvelle fois, laisser sécher les composants à l'air dans un endroit propre et ranger le siphon iSi à l'état démonté.

**REMARQUE:** Respecter les directives en vigueur relatives à l'hygiène alimentaire.

## Élimination des dysfonctionnements.

### Évacuer la pression

Placer l'appareil en position verticale, maintenir un torchon sur la douille de garniture et actionner le levier avec précaution jusqu'à ce que la pression soit nulle dans le siphon iSi. Ne dévisser la tête que lorsque la bouteille est entièrement hors pression.

S'il est impossible de mettre la bouteille hors pression, prenez contact avec iSi ou avec votre service après-vente.

### Le contenu ne sort pas ou gicle hors du siphon iSi

1. Obstruction par des ingrédients non dissous, tels que le sucre
  - « Évacuer la pression » et exécuter ensuite un « Nettoyage principal ».
  - S'assurer que les produits pulvérisés sont entièrement dissous.
2. Crème chantilly ou préparation crémeuse trop ferme
  - Réduire l'intensité et la fréquence des cycles de secousses lors de la prochaine utilisation.
  - Tenir compte des informations relatives aux cycles de secousses [www.isi.com/pour-professionnels/cremechantilly](http://www.isi.com/pour-professionnels/cremechantilly)
3. Contenu trop ferme en raison d'une quantité de liant trop importante ou refroidissement trop intense
  - Recette ou procédure inadaptée, ou à adapter.
  - Laisser reposer le siphon à température ambiante pendant env. 5-10 minutes.
  - Respecter la température de service du siphon iSi.
4. Pression erronée dans le siphon
  - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.
  - Ne pas réutiliser les capsules vides et les éliminer par la voie du recyclage.

- Respecter le nombre max. de capsules figurant dans les caractéristiques de l'appareil.
- Pour éviter les pertes de pression, ne se servir de l'appareil que « tête en bas », avec la douille de garniture en position verticale.
- La tête n'a pas été vissée manuellement jusqu'à butée sur la bouteille. « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service.
- Le joint de tête n'a pas été mis en place. « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service.
- La douille de garniture n'a pas été vissée. « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service.
- Le col de la bouteille a été endommagé. « Évacuer la pression ». Envoyer le siphon à iSi ou à votre service après-vente.

### Le contenu est trop liquide à la sortie

1. Le siphon a été trop rempli
  - « Évacuer la pression », vider le contenu excédentaire et procéder à une remise en service du siphon.
  - Respectez la contenance maximale.
2. Le siphon a été trop peu ou pas du tout agité
  - Tenir compte des informations relatives aux cycles de secousses [www.isi.com/pour-professionnels/cremechantilly](http://www.isi.com/pour-professionnels/cremechantilly)
3. Le contenu n'est pas assez froid
  - Gourmet Whip: Placer le siphon iSi Gourmet Whip rempli et prêt à l'emploi pour 1 à 2 heures au réfrigérateur. Conserver l'appareil iSi Gourmet Whip au frais entre deux utilisations.
  - Thermo Whip: Placer le siphon iSi Thermo Whip rempli et prêt à l'emploi pendant 12 heures min. au réfrigérateur.
4. Le nombre de capsules utilisées est trop faible ou une capsule n'est pas adaptée
  - Respecter le nombre max. de capsules figurant dans les caractéristiques de l'appareil.
  - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.

5. Le taux de matières grasses de la crème utilisée est trop faible
  - iSi recommande l'utilisation de la crème: [www.isi.com/pour-professionnels/cremechantilly](http://www.isi.com/pour-professionnels/cremechantilly)
6. La quantité de gélatine ou de liant utilisée était trop faible
  - « Évacuer la pression ». Ajouter de la gélatine ou un autre liant adapté à la préparation et effectuer un nouveau remplissage.
7. Le liant (p. ex. gélatine) n'a pas été utilisé correctement
  - Respecter les indications d'utilisation du fabricant du liant.

### Difficultés pour dévisser le porte-capsule

1. La capsule utilisée n'est pas adaptée
  - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.
2. Le porte-capsule a été lavé au lave-vaisselle
  - Le porte-capsule doit être remplacé. Il est disponible en tant que pièce de rechange originale iSi.

### La capsule crème chantilly n'est pas perforée

1. La capsule utilisée n'est pas adaptée
  - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.
2. La capsule a été insérée à l'envers
  - Positionner la capsule correctement (voir illustration: Notice d'utilisation).
3. L'unité de perçage est endommagée
  - Envoyer le siphon à iSi ou au service de maintenance.

### Impossibilité de dévisser la douille de garniture

1. La douille de garniture a été trop fermement vissée
  - Visser la douille de garniture, sans forcer, jusqu'à butée.
  - « Évacuer la pression ». S'il est toujours impossible de dévisser la douille de garniture, prendre contact avec iSi ou avec le service après-vente.

2. Le nettoyage intermédiaire n'a pas été effectué régulièrement
  - Le nettoyage intermédiaire doit être effectué toutes les 1-2 heures.

### Lors de la mise en service, du gaz s'échappe par la soupape ou par la douille de garniture

1. Le siphon a été mis en service sans douille de garniture vissée
  - Avant de visser la capsule, s'assurer que la douille de garniture est bien vissée sur le piston de distribution.
  - « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service du siphon.
2. Le joint torique de la valve de dosage est encrassé
  - « Évacuer la pression », réaliser un « Nettoyage principal » et procéder à une remise en service du siphon.
3. Le joint torique de la valve de dosage est endommagé
  - « Évacuer la pression » et envoyer le siphon à iSi ou au service après-vente.

### Lors de la mise en service, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête

1. Absence de joint de tête
  - « Évacuer la pression » et placer un joint de tête dans la tête.
2. Le joint de tête a été endommagé
  - « Évacuer la pression ». Le joint de tête doit être remplacé. Il est disponible en tant que pièce de rechange originale iSi.
3. La tête n'a pas été suffisamment vissée
  - « Évacuer la pression ». Visser la tête sur la bouteille conformément à la notice d'utilisation.
4. Le bord supérieur du corps de bouteille est endommagé
  - « Évacuer la pression » et envoyer le siphon à iSi ou au service après-vente.

## Autres remarques relatives à l'élimination des erreurs pour le siphon iSi Thermo Whip

### Le double fond se déforme vers l'extérieur ou se détache

1. L'appareil a été soumis à un chauffage de l'extérieur
  - « Évacuer la pression ». Ne jamais mettre le siphon au bain-marie, sur une cuisinière, au four ou dans un micro-ondes. Envoyer le siphon à iSi ou au service de maintenance.

### Le contenu ne reste pas chaud/froid ou la bouteille en acier inoxydable se réchauffe ou se refroidit

1. La chambre isolante a été endommagée – perte de l'effet thermique
  - « Évacuer la pression ». Envoyer le siphon à iSi ou au service de maintenance.

## Maintenance.

Les pièces de rechange sont disponibles à l'unité et peu onéreuses.

Pour les commandes de pièces de rechange, prenez contact avec votre revendeur. Possible également en Autriche sur [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

En cas de réparation, envoyer le siphon complet.

La vue éclatée permet de voir les pièces de rechange avec précision.



## Grazie per aver scelto un sifone iSi.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di procedere alla prima messa in funzione.

## Alla scoperta del mondo di iSi:

Sul sito Web di iSi troverete maggiori informazioni sulla nostra variegata offerta: la nostra raccolta completa di ricette, dalle più semplici alle più creative e raffinate, vi rivelerà tutta la varietà gastronomica di iSi. Lasciatevi ispirare!

Desiderate contattare direttamente un esperto di cucina? Nessun problema! Il nostro chef sarà lieto di rispondere alle vostre domande sull'iSi Blog. Inoltre, riceverete continuamente nuove e interessanti informazioni su tutto ciò che riguarda iSi. Venite a dare un'occhiata!

Sul sito Web di iSi troverete inoltre informazioni dettagliate su tutti i sifoni e gli accessori iSi.

**Le istruzioni per l'uso complete disponibili online descrivono in dettaglio la messa in funzione, la pulizia e la soluzione dei problemi dei sifoni iSi.**

[www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)

In caso di domande, inviare una e-mail all'indirizzo [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Qualità garantita:

Ogni sifone iSi viene controllato minuziosamente in fabbrica. iSi offre una garanzia di 2 anni sui materiali e sulla lavorazione, purché non siano insorti difetti dovuti a uso improprio. La validità della garanzia decorre dalla data della ricevuta d'acquisto.

### Registratevi ora e otterrete l'estensione della garanzia!

I vantaggi di cui godrete: 3 anni di garanzia sul materiale e sulla lavorazione e 5 anni di garanzia sull'isolamento del corpo bottiglia termico.

La garanzia è valida solo se si utilizzano componenti originali per sifoni iSi secondo l'elenco dei componenti del prodotto. Si garantisce un funzionamento regolare del sifone solo se, inoltre, vengono utilizzate esclusivamente capsule iSi. Non sussiste alcun diritto di garanzia o di responsabilità per difetti, danni diretti e indiretti causati in particolare dal mancato rispetto e/o dalla mancata lettura delle istruzioni per l'uso e delle relative avvertenze di sicurezza.



Per avere questi vantaggi  
basta registrarsi su:  
[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)

## Dati sifone.

Pressione di funzionamento max. PS	20 bar (0,25 L)
	24 bar (0,5 L)
	30 bar (1 L)
Temperatura di funzionamento min.	1°C
Temperatura di funzionamento max.	Gourmet Whip 75°C
	Thermo Whip 95°C
Capacità max.	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Numero max. di capsule da utilizzare	1 capsula iSi per panna montata (0,25 L)
	1 capsula iSi per panna montata (0,5 L)
	2 capsule iSi per panna montata (1 L)
Uso	Omologato per l'uso professionale. Spume, finger food, salse calde e fredde, zuppe cremose, panna montata e dessert. Adatto per preparazioni fredde e calde.

## Elenco dei materiali.

Denominazione	Materiale
Bottiglia	Acciaio
Testa	POM, silicone, acciaio, NBR, ottone nichelato, PU
Guarnizione testa	Silicone
Beccuccio per guarnire	PP, acciaio
Portacapsule	Pressocolato di zinco cromato, silicone



## Auvertenze di sicurezza.

**La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza o di qualunque raccomandazione relativa all'utilizzo e alla manutenzione dei prodotti iSi può comportare il malfunzionamento del sistema nonché danni materiali e/o corporali!**

- Il sifone iSi è omologato esclusivamente per l'uso conforme ai dati del sifone!
- Leggere attentamente e conservare le presenti istruzioni d'uso per evitare errori di utilizzo!
- Non esercitare una forza eccessiva!
- Conservare il sifone iSi lontano dalla portata dei bambini!
- Mai conservare né utilizzare il sifone iSi al di fuori della temperatura di funzionamento min. e max.!
- Mettere in funzione il sifone solo dopo averlo riempito!
- Non sono consentiti usi criogenici, ad es. con azoto liquido!
- Combinare esclusivamente testa e bottiglia dello stesso modello di sifone!
- Mai utilizzare prodotti di terzi con i componenti iSi!
- Mai avvitare la testa in posizione inclinata!
- Utilizzare solo capsule iSi originali per panna montata!
- Non fare forza sul sifone quando si avvita la capsula!
- Il sifone è sotto pressione! Eventuali cadute o danni (ad es. crepe o deformazioni) lo rendono una fonte di pericolo, pertanto non deve essere riutilizzato! Far controllare il sifone dal centro di assistenza iSi!

- Mai suitare la testa da un sifone sotto pressione!
- Mai utilizzare la leva come impugnatura di trasporto!
- È assolutamente necessario provvedere alla corretta pulizia del sifone per evitare che si intasi. Prima di utilizzarlo, controllare che il sifone iSi sia stato pulito correttamente!
- Smontare il sifone iSi esclusivamente seguendo l'illustrazione al paragrafo "Pulizia"!
- Prima della pulizia controllare la compatibilità dei materiali con il detergente o il disinfettante utilizzato!
- Non apportare modifiche al sifone iSi. Ne conseguirà l'annullamento della garanzia e l'esclusione di responsabilità!
- Mai utilizzare più capsule di quelle indicate né riempire eccessivamente il sifone! Così facendo si garantisce che la pressione di funzionamento massima non venga superata!
- Se risulta impossibile scaricare la pressione, contattare iSi o il proprio centro di assistenza!

**NOTA:** Prima di usare il sifone iSi per la prima volta, rimuovere la protezione per il trasporto dalla filettatura del pistoncino. Procedere alla pulizia approfondita come indicato nell'illustrazione al paragrafo "Pulizia".

**NOTA:** Per evitare la formazione di grumi, sciogliere completamente gli ingredienti in polvere, lo zucchero, ecc. in un po' di liquido prima di riempire il sifone. Non utilizzare ingredienti contenenti polpa di frutta o semi!

**NOTA iSi GOURMET WHIP:** Con le preparazioni calde, il sifone si scalda. È possibile tenerlo in caldo a bagnomaria (max. 75 °C)!

**NOTA iSi THERMO WHIP:** Il sifone non deve essere riscaldato dall'esterno (ad es. bagnomaria, microonde, fornelli, forno, ecc.)! Mai mettere il sifone a bagnomaria.

## Istruzioni per l'uso.

**NOTA:** Osservare l'illustrazione nelle istruzioni per l'uso!

**NOTA:** Le seguenti istruzioni per l'uso si applicano a iSi Gourmet Whip e iSi Thermo Whip. A secondo del sifone, ci sono alcune indicazioni specifiche alle quali occorre prestare particolare attenzione.

## Istruzioni per l'uso generali.

Preparazioni fredde: Riempire con la panna montata/il preparato freddo.

Preparazioni calde: Riempire con il preparato caldo.

Se un composto caldo o tiepido deve essere portato rapidamente a temperatura ambiente dopo il riempimento, è possibile raffreddare il sifone iSi, pieno e aperto, in frigorifero. Successivamente, metterlo in funzione come descritto al paragrafo "Messa in funzione".

Prima del riempimento, lasciar raffreddare i preparati a base di gelatina a temperatura ambiente, dopo di che mettere in funzione il sifone. Conservare iSi Gourmet Whip pieno per almeno 4–6 ore / iSi Thermo Whip pieno per almeno 12 ore in frigorifero.

Dosare il preparato possibilmente poco prima di consumarlo.

**NOTA iSi THERMO WHIP:** Per ottenere la capacità termica ottimale, lavare la bottiglia in acciaio con acqua fredda per le preparazioni fredde e con acqua calda per le preparazioni calde.

**NOTA iSi THERMO WHIP:** È possibile raffreddare il sifone chiuso – Conservarlo per almeno 12 ore in posizione orizzontale in frigorifero.



## Preparazione

1. Inserire la guarnizione nella testa.
2. Avvitare il beccuccio per guarnire alla valvola di dosaggio senza serrarlo, ma solo stringendolo leggermente fino all'arresto.
3. Riempire la bottiglia con il preparato.

**NOTA:** Rispettare la linea di riempimento esterna e il segno sul fondo della bottiglia. Non riempire oltre la capacità massima! Lo spazio vuoto residuo è necessario per ottenere una montatura ottimale. Utilizzare un misurino!

## Messa in funzione

4. Avvitare bene e in posizione eretta la testa sulla bottiglia.
5. Inserire la capsula iSi per panna montata originale nel portacapsule.

**NOTA:** Non avvitare mai la capsula se il beccuccio per guarnire non è stato avvitato alla valvola di dosaggio.

6. Avvitare il portacapsule con la capsula inserita sul sifone fino a sentire l'intero contenuto della capsula defluire all'interno del sifone.

**ATTENZIONE:** A questo punto il sifone è sotto pressione!

7. Agitare energicamente il sifone per 6 volte.
8. Svitare il portacapsule e riciclare la capsula vuota.

**NOTA:** Il leggero sibilo durante lo svitamento del portacapsule è normale.

9. Se si utilizza il sifone iSi da 1 L, ripetere i passaggi da 5 a 8.
10. Avvitare il coperchio alla filettatura.

## Funzionamento

11. Ai fini del dosaggio, il sifone deve essere tenuto "a testa in giù" (beccuccio per guarnire in posizione verticale rivolto verso il basso) e la leva deve essere azionata delicatamente.

**NOTA:** Utilizzare il primo dosaggio per testare la consistenza. Se la consistenza continua a risultare liquida, agitare ancora il sifone.

## Pulizia.

### Pulizia principale

**NOTA:** Osservare l'illustrazione al paragrafo "Pulizia"!

1. Azionare la leva fino a quando il sifone risulta completamente svuotato e depressurizzato. Svitare la testa del sifone dalla bottiglia.
2. Svitare il beccuccio per guarnire.
3. Per la pulizia approfondita, rimuovere la guarnizione della testa.
4. Lavare prima a mano i componenti del prodotto con acqua corrente calda e un comune detergente e pulire la valvola di dosaggio e il beccuccio per guarnire con l'apposito spazzolino. Rimuovere completamente grasso e residui di albume!
5. Spingere la valvola di dosaggio dall'alto nella testa fino all'arresto e sollevare l'O-ring con l'estremità incurvata dello spazzolino di pulizia.
6. Dopo di che, se necessario, lavare in lavastoviglie i vari componenti eccetto il portacapsule.

**NOTA:** Mai utilizzare prodotti antiruggine, prodotti abrasivi o spugne/spazzole abrasive.

**NOTA:** Per il lavaggio in lavastoviglie e a mano, prestare attenzione al dosaggio corretto del detergente o della combinazione di detergente e disinfettante. Il tempo di azione e la temperatura selezionata sono determinanti per il risultato della pulizia.

### Pulizia intermedia

Durante l'utilizzo procedere alla pulizia intermedia del beccuccio per guarnire a intervalli regolari (ogni 1–2 ore). A tale scopo, svitare il beccuccio per guarnire o sciacquarlo direttamente sul sifone con acqua calda corrente.

### Pulizia rapida

1. Azionare la leva fino allo svuotamento e alla depressurizzazione completa del sifone. Svitare la testa del sifone dalla bottiglia.
2. Riempire il sifone con 0,25 L, 0,5 L o 1 L di acqua calda, a seconda della sua capacità.
3. Azionare il sifone con 1 capsula iSi per panna montata seguendo i passaggi da 5 a 8 al paragrafo “Messa in funzione”.
4. Premere la leva fino all'arresto e svuotare quindi completamente il sifone iSi (tenendolo “a testa in giù”) fino alla depressurizzazione.
5. Dopo di che, procedere alla “Pulizia principale”.

**NOTA:** La pulizia rapida non sostituisce la pulizia approfondita.

### Disinfezione

Tutti i componenti del sifone che vengono a contatto con il preparato in esso contenuto possono essere puliti come di consueto e quindi disinfettati. Occorre rispettare le istruzioni per l'uso dei comuni detergenti e disinfettanti.

### Conservazione

Se il sifone iSi non viene riutilizzato subito, lasciare asciugare i componenti all'aria in un luogo pulito e conservarlo smontato.

**NOTA:** Rispettare le norme igieniche vigenti relative ai prodotti alimentari.

## Soluzione dei problemi.

### Scaricare la pressione

Collocare il sifone in posizione eretta, appoggiare un panno sul beccuccio per guarnire e azionare delicatamente la leva fino alla depressurizzazione completa del sifone iSi. Solo a questo punto si può svitare la testa dalla bottiglia.

Se risulta impossibile scaricare la pressione, contattare iSi o il proprio centro di assistenza.

### Il contenuto non fuoriesce e/o il sifone iSi schizza

1. Intasamento causato da ingredienti non disciolti, ad esempio zucchero
  - Procedere come descritto in “Scaricare la pressione” e successivamente in “Pulizia principale”.
  - Accertarsi che gli ingredienti in polvere siano completamente sciolti.
2. Panna montata o preparato a base di panna montata troppo denso
  - Ridurre l'intensità e la frequenza dei cicli di agitazione alla successiva messa in funzione.
  - Osservare le informazioni relative alla frequenza di agitazione [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
3. Il contenuto è troppo solido a causa di troppi leganti o raffreddamento eccessivo
  - La preparazione della ricetta o la procedura non è idonea oppure deve essere adattata.
  - Lasciare riposare il sifone a temperatura ambiente per circa 5–10 minuti.
  - Osservare la temperatura di funzionamento del sifone iSi.
4. Pressurizzazione errata all'interno del sifone
  - Utilizzare solo capsule iSi originali per panna montata.
  - Non riutilizzare le capsule vuote e riciclarle.
  - Rispettare il numero max. di capsule da utilizzare specificato nei dati del sifone.

- Azionare il sifone esclusivamente “a testa in giù” con il beccuccio per guarnire in posizione verticale. In caso contrario, si verificheranno perdite di pressione.
- La testa non è stata avvitata bene sulla bottiglia, fino all’arresto. Procedere come descritto in “Scaricare la pressione” e rimettere in funzione.
- La guarnizione della testa non è stata inserita. Procedere come descritto in “Scaricare la pressione” e rimettere in funzione.
- Il beccuccio per guarnire non è stato avvitato. Procedere come descritto in “Scaricare la pressione” e rimettere in funzione.
- Il collo della bottiglia è stato danneggiato. Procedere come descritto in “Scaricare la pressione”. Spedire il sifone a iSi o al proprio centro di assistenza.

### **Il contenuto dosato è troppo liquido**

- 1.** Il sifone è stato riempito eccessivamente
  - Procedere come descritto in “Scaricare la pressione”, versare il contenuto in eccesso e rimettere in funzione il sifone.
  - Rispettare la capacità massima.
- 2.** Il sifone è stato agitato troppo poco o non è stato agitato affatto
  - Osservare le informazioni relative alla frequenza di agitazione [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
- 3.** Il contenuto non è sufficientemente freddo
  - Gourmet Whip: Conservare Gourmet Whip pieno e pronto all’uso in frigorifero per 1–2 ore. Conservare Gourmet Whip pieno in frigorifero tra un uso e l’altro.
  - Thermo Whip: Conservare iSi Thermo Whip pieno e pronto all’uso in frigorifero per almeno 12 ore.
- 4.** Sono state utilizzate troppe poche capsule o capsule non idonee
  - Rispettare il numero max. di capsule da utilizzare specificato nei dati del sifone.
  - Utilizzare solo capsule iSi originali per panna montata.

- 5.** La panna montata utilizzata contiene troppi pochi grassi
  - Quando si utilizza panna montata, iSi consiglia: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
- 6.** È stata utilizzata una quantità insufficiente di gelatina o di altri leganti
  - Procedere come descritto in “Scaricare la pressione”. Aggiungere altra gelatina o altro legante secondo le indicazioni alla preparazione e riempire di nuovo.
- 7.** Il legante (ad es. la gelatina) non è stato impiegato correttamente
  - Rispettare le istruzioni per l’uso del legante.

### **Il portacapsule si avvita con difficoltà**

- 1.** La capsula utilizzata non è idonea
  - Utilizzare solo capsule iSi originali per panna montata.
- 2.** Il portacapsule è stato lavato in lavastoviglie
  - Occorre sostituire il portacapsule, disponibile come parte di ricambio iSi originale.

### **La capsula per panna montata non viene bucata**

- 1.** La capsula utilizzata non è idonea
  - Utilizzare solo capsule iSi originali per panna montata.
- 2.** La capsula è stata inserita al contrario
  - Inserire la capsula nel senso corretto (vedere figura al paragrafo “Istruzioni per l’uso”).
- 3.** L’unità di foratura è stata danneggiata
  - Spedire il sifone a iSi o al centro di assistenza.

### **Il beccuccio per guarnire non si suita più**

- 1.** Il beccuccio per guarnire è stato avvitato eccessivamente
  - Non avvitare eccessivamente il beccuccio per guarnire, ma stringerlo leggermente fino all’arresto.

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione”. Se continua a risultare impossibile sutare il beccuccio per guarnire, contattare iSi o il centro di assistenza.

## 2. Non si è proceduto alla pulizia intermedia a intervalli regolari

— Occorre eseguire la pulizia intermedia ogni 1-2 ore.

## Durante la messa in funzione fuoriesce gas dalla valvola o dal beccuccio per guarnire

### 1. Il sifone è stato messo in funzione senza avvitarlo il beccuccio

— Prima di avvitare la capsula assicurarsi che il beccuccio per guarnire sia avvitato sul pistoncino di dosaggio.

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione” e rimettere in funzione il sifone.

### 2. L'O-ring della valvola di dosaggio è sporco

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione” e “Pulizia principale”, quindi rimettere in funzione il sifone.

### 3. L'O-ring della valvola di dosaggio è stato danneggiato

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione” e spedire il sifone a iSi o al centro di assistenza.

## Durante la messa in funzione fuoriesce gas fra la bottiglia e la testa

### 1. Manca la guarnizione della testa

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione” e inserire la guarnizione nella testa.

### 2. La guarnizione della testa è stata danneggiata

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione”. Occorre sostituire la guarnizione della testa, disponibile come parte di ricambio iSi originale.

### 3. La testa non è stata avvitata abbastanza bene

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione”. Avvitare bene la testa alla bottiglia seguendo le istruzioni d'uso.

### 4. Il bordo superiore del corpo della bottiglia è stato danneggiato

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione” e spedire il sifone a iSi o al centro di assistenza.

## Altre indicazioni per la soluzione dei problemi per iSi Thermo Whip

### Il fondo decorato si curva verso l'esterno o si stacca

#### 1. Il sifone è stato riscaldato dall'esterno

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione”. Non si deve riscaldare il sifone a bagnomaria, sui fornelli, in forno o nel microonde. Spedire il sifone a iSi o al centro di assistenza.

### Il contenuto non resta freddo o caldo o la bottiglia in acciaio si scalda o si raffredda

#### 1. La camera isolante è stata danneggiata – Perdita di effetto termico

— Procedere come descritto in “Scaricare la pressione”. Spedire il sifone a iSi o al centro di assistenza.

## Assistenza.

Le parti di ricambio sono disponibili singolarmente e a prezzi convenienti.

Per ordinare le parti di ricambio, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato. In Austria è possibile anche inviare un'e-mail all'indirizzo [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

Per la riparazione, spedire sempre l'intero sifone.

Le parti di ricambio sono illustrate nell'esplosivo.

---

# ES

## Muchas gracias por elegir un sifón iSi.

Lea detenidamente  
las instrucciones de uso  
antes de la primera  
puesta en marcha.

## Descubrir el mundo de iSi:

Visite el sitio web de iSi para obtener más información sobre nuestra versátil gama de sifones. En nuestro gran catálogo de recetas, que van de las más sencillas a las más creativas y refinadas, podrá descubrir todas las posibilidades culinarias de iSi. ¡Déjese inspirar!

¿Desea consultar directamente a un cocinero profesional? ¡Ningún problema! En el blog de iSi, nuestro chef responderá a todas sus preguntas. Además podrá informarse sobre interesantes novedades en torno a iSi. ¡Visítelo ahora!

El sitio web de iSi le proporciona además información detallada de producto de todos los sifones y accesorios iSi.

**En las completas instrucciones de uso en línea podrá ver todos los detalles sobre la puesta en marcha, la limpieza y la reparación de averías de los sifones iSi.**

[www.isi.com/culinary/es](http://www.isi.com/culinary/es)

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Calidad garantizada:

Cada sifón iSi se comprueba exhaustivamente antes de salir de la fábrica. iSi ofrece una garantía de 2 años sobre el material y la elaboración, salvo que se hayan producido daños por un uso inapropiado. La garantía es válida desde la fecha del recibo de compra.

### **¡Regístrese ahora en línea y ampliaremos su garantía!**

Beneficiarse de las siguientes ventajas: 3 años de garantía sobre el material y la elaboración, y 5 años de garantía sobre la capacidad aislante de la botella Thermo.

La garantía solo es válida si se utilizan las piezas iSi originales especificadas en la lista de componentes del producto. El correcto funcionamiento del sifón solo se puede garantizar si únicamente se utilizan cápsulas iSi. En caso de defectos, daños y daños consecuenciales, provocados principalmente por no seguir y/o no leer las instrucciones de uso y sus indicaciones de seguridad, quedarán invalidadas tanto la garantía como cualquier responsabilidad por nuestra parte.



Regístrese y aproveche estas ventajas:  
[www.isi.com/garantia](http://www.isi.com/garantia)

## Datos del sifón.

Presión máxima de funcionamiento (PS)	20 bar / 290 psig (0,25 L)
	24 bar / 348 psig (0,5 L)
	30 bar / 435 psig (1 L)
Temperatura mín. de funcionamiento	1°C / 34 °F
Temperatura máx. de funcionamiento	Gourmet Whip 75°C/165°F
	Thermo Whip 95°C/203°F
Volumen máximo de llenado	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Cantidad máxima de cápsulas que se deben utilizar	1 cápsula iSi para nata (0,25 L)
	1 cápsula iSi para nata (0,5 L)
	2 cápsulas iSi para nata (1 L)
Aplicación	Se autoriza el uso comercial. Espumas, bocaditos, salsas frías y calientes, sopas cremosas, natas y postres. Indicado para preparaciones frías y calientes

## Lista de materiales.

Nombre	Material
Botella	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	POM, silicona, acero inoxidable, NBR, latón niquelado, poliuretano
Junta del cabezal	Silicona
Boquilla de decoración	PP, acero inoxidable
Portacápsulas	Fundición de cinc cromada, silicona



## Información de seguridad.

**El no seguir estas indicaciones de seguridad o las correspondientes recomendaciones de uso y de mantenimiento de los productos iSi, supone un uso inadecuado y puede ocasionar un funcionamiento incorrecto del sistema así como daños personales o materiales.**

- ¡El sifón iSi debe usarse exclusivamente de acuerdo con los datos del sifón!
- ¡Lea detenidamente y conserve el manual de instrucciones para prevenir errores de uso!
- ¡No fuerce el sifón!
- ¡Mantenga el sifón iSi fuera del alcance de los niños!
- ¡No use ni almacene el sifón iSi por encima de la temperatura máxima ni por debajo de la temperatura mínima de funcionamiento!
- ¡Ponga el sifón en marcha solo cuando esté lleno!
- ¡No se permite el uso de aplicaciones criogénicas (por ejemplo, con nitrógeno líquido)!
- ¡Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de sifón!
- ¡No combine productos de otras marcas con piezas iSi!
- ¡No enrosque el cabezal del sifón inclinado!
- ¡Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales!
- ¡No se incline sobre el sifón al enroscar las cápsulas!
- ¡El sifón es un recipiente a presión! ¡Si se cae o deteriora (por ej. aparecen grietas o deformaciones), puede resultar peligroso, de modo que no se podrá utilizar de nuevo!

¡El servicio de asistencia técnica de iSi efectuará una revisión del sifón!

- ¡No desenrosque el cabezal del sifón cuando el sifón esté bajo presión!
- ¡No utilice la palanca como asa!
- ¡Es necesario limpiar el sifón de forma adecuada para evitar las obstrucciones! ¡Antes de cada aplicación, compruebe que el sifón iSi se haya limpiado de forma adecuada la última vez!
- ¡Desmonte el sifón iSi según la ilustración referente a la limpieza!
- ¡Antes de llevar a cabo la limpieza, compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen!
- ¡No efectúe ninguna modificación en el sifón iSi! ¡En caso contrario, provocará la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad!
- ¡Nunca utilice más cápsulas de las que se especifican ni llene el sifón en exceso! ¡Así se asegura de que la máxima presión de funcionamiento especificada no se supera!
- ¡Si no consigue reducir la presión, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica!

**ADVERTENCIA:** Antes de usar el sifón iSi por primera vez, retire el bloqueador para el transporte de la rosca del émbolo. Realice una limpieza a fondo tal como se indica en la ilustración referente a la limpieza.

**ADVERTENCIA:** Para evitar la formación de grumos, antes del llenado diluya completamente los ingredientes pulverulentos, azúcares, etc., en un poco de líquido. No utilice ingredientes con pulpa o pepitas.

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi GOURMET WHIP:** Con las preparaciones calientes el sifón se calentará. Puede mantenerse caliente al baño María (máx. 75 °C).

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi THERMO WHIP:** No se debe calentar el sifón por fuera (p. ej. al baño María, en el fogón, en el horno o en el microondas). No se debe poner nunca el sifón al baño María.

## Modo de empleo.

**ADVERTENCIA:** Siga las indicaciones de la ilustración del modo de empleo.

**ADVERTENCIA:** Las siguientes instrucciones de uso son válidas para iSi Gourmet Whip e iSi Thermo Whip. Dependiendo del sifón hay algunas advertencias concretas que requieren especial atención.

## Instrucciones generales de uso.

Preparaciones frías: vierta la nata o el preparado fríos.

Preparaciones calientes: vierta el preparado caliente.

En caso de que una masa caliente o ligeramente caliente se deba enfriar rápidamente a temperatura ambiente después del llenado, el sifón iSi lleno se puede dejar abierto en el frigorífico para que se enfríe. Posteriormente, ponga en marcha el sifón (consulte el apartado “Puesta en marcha”).

Antes de llenar la botella, deje el preparado gelatinoso a temperatura ambiente para que se entibie y, a continuación, ponga el sifón en marcha. Deje en el frigorífico el iSi Gourmet Whip lleno durante al menos 4–6 horas / el iSi Thermo Whip lleno al menos 12 horas.

Retire el preparado del sifón poco antes de su consumo.

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi THERMO WHIP:** Para conseguir un aislamiento térmico óptimo, aclare la botella de acero inoxidable con agua fría en caso de utilizarla con preparaciones frías y con agua caliente en caso de utilizarla con preparaciones calientes.

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi THERMO WHIP:** El sifón cerrado se puede refrigerar. Conserve el sifón horizontalmente en el frigorífico al menos 12 horas.



## Preparación

1. Coloque la junta del cabezal en el cabezal del sifón.
2. Enrosque suavemente la boquilla de decoración deseada en la válvula dosificadora hasta el tope.
3. Llene la botella con el preparado.

**ADVERTENCIA:** Tenga en cuenta la línea de llenado exterior y la señalización en el fondo de la botella. No la sobrellene. El espacio vacío restante es necesario para obtener un resultado óptimo. Utilice un vaso graduado.

## Puesta en marcha

4. Enrosque el cabezal del sifón de manera recta y firme en la botella.
5. Coloque una cápsula iSi para nata original en el portacápsulas.

**ADVERTENCIA:** No enrosque la cápsula si no hay ninguna boquilla de decoración enroscada en la válvula dosificadora.

6. Enrosque el portacápsulas, con la cápsula colocada en el cabezal del sifón hasta que se oiga que todo el contenido de la cápsula ha entrado.

**⚠ ATENCIÓN:** El sifón está ahora bajo presión.

7. Agite el sifón enérgicamente 6 veces.
8. Desenrosque el portacápsulas y recicle la cápsula vacía.

**ADVERTENCIA:** Es normal que se oiga un ligero silbido al desenroscar el portacápsulas.

9. Repita los pasos 5 a 8 al utilizar un sifón iSi de 1 L.
10. Enrosque la tapa en la rosca.

## Manejo

11. Para la extracción, mantenga el sifón “boca abajo” (con la boquilla de decoración en posición vertical hacia abajo) y accione ligeramente la palanca.

**ADVERTENCIA:** Utilice la primera extracción para probar la consistencia. Si la consistencia aún es demasiado líquida, agite el sifón varias veces más.

## Limpieza.

### Limpieza general

**ADVERTENCIA:** Siga las indicaciones de la ilustración referente a la limpieza.

1. Mantenga la palanca accionada hasta que el sifón esté completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.
2. Desenrosque la boquilla de decoración.
3. Saque la junta del cabezal para limpiar a fondo el sifón.
4. Realice una primera limpieza a mano de los componentes con agua potable caliente y un detergente habitual; a continuación, limpie la válvula dosificadora y la boquilla de decoración con el cepillo de limpieza. Elimine completamente la grasa y los restos de clara de huevo.
5. Presione la válvula dosificadora desde arriba hasta que haga tope dentro del cabezal y deslice la junta tórica hacia arriba con la pieza doblada del extremo del cepillo de limpieza.
6. A continuación, limpie todos los componentes en el lavavajillas (a excepción del portacápsulas), según sea necesario.

**ADVERTENCIA:** No utilice en ningún caso productos de limpieza especiales para acero inoxidable, productos abrasivos o esponjas/cepillos que rasquen.

**ADVERTENCIA:** Tanto en la limpieza automática como manual, utilice siempre una dosis correcta de solución limpiadora o de una mezcla de soluciones limpiadoras y desinfectantes. El tiempo y la temperatura elegidos son decisivos para el resultado final de la limpieza.

### Limpeza intermedia

Limpie la boquilla de decoración a intervalos regulares mientras esté utilizando el sifón (cada 1–2 horas). Para esto, desenrosque la boquilla de decoración o directamente enjuáguela en el sifón con agua potable caliente.

### Limpeza rápida

1. Mantenga la palanca accionada hasta que el sifón este completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.
2. Llene el sifón, según su volumen de llenado, con 0,25, 0,5 o 1 L de agua caliente.
3. Ponga en marcha el sifón con 1 cápsula iSi para nata, siguiendo los pasos del 5 al 8 del apartado "Puesta en marcha".
4. Presione la palanca hasta el tope y vacíe el sifón iSi completamente (sujételo "boca abajo") hasta que haya perdido la presión.
5. A continuación, realice una limpieza general.

**ADVERTENCIA:** La limpieza rápida no excluye la limpieza fondo.

### Desinfección

Todas las piezas del producto que estén en contacto con el material de relleno se pueden lavar y desinfectar como de costumbre. Siga las instrucciones de uso correspondientes del detergente y desinfectante habituales.

## Conservación.

Si no se va a llenar el sifón iSi durante un tiempo, deje que los componentes se sequen al aire en un sitio limpio y consérvelo desmontado.

**ADVERTENCIA:** Siga los reglamentos vigentes relativos a la higiene de los productos alimenticios.

## Reparación de averías.

### Dejar salir la presión

Coloque el sifón en posición vertical, sujete la boquilla de decoración con un paño y accione ligeramente la palanca hasta que ya no quede presión dentro del sifón iSi. A continuación, puede desenroscar el cabezal.

Si no consigue reducir la presión, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica.

### El contenido no se puede sacar o el sifón iSi salpica

1. Obstrucción causada por ingredientes o azúcar no disueltos
  - "Deje salir la presión" y, a continuación, realice una limpieza general.
  - Asegúrese de que los ingredientes pulverulentos se han disuelto completamente.
2. La nata o el preparado con nata han quedado demasiado consistentes
  - Reduzca la intensidad y la frecuencia del ciclo de agitaciones la próxima vez que ponga en marcha el sifón.
  - Para obtener más información sobre la frecuencia de agitaciones consulte [www.isi.com/para-profesionales/nata](http://www.isi.com/para-profesionales/nata)
3. Contenido demasiado rígido a causa de un exceso de espesante o de un enfriamiento demasiado intenso
  - El procedimiento o la fórmula no son apropiados o deben ajustarse.

- Deje reposar el sifón a temperatura ambiente durante unos 5 a 10 minutos.
- Observe la temperatura de funcionamiento del sifón iSi.

#### 4. Condiciones de presión erróneas en el sifón

- Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.
- No reutilice las cápsulas vacías y recíclelas.
- Respete la cantidad máxima de cápsulas que se pueden utilizar que aparece indicada en los datos del sifón.
- Active el sifón siempre “boca abajo” y con la boquilla de decoración en posición vertical, ya que de lo contrario perderá presión.
- No se ha enroscado el cabezal del sifón en la botella firmemente hasta el tope. “Deje salir la presión” y vuelva a ponerlo en marcha.
- No se ha colocado la junta del cabezal. “Deje salir la presión” y vuelva a ponerlo en marcha.
- No se ha enroscado la boquilla de decoración. “Deje salir la presión” y vuelva a ponerlo en marcha.
- Se ha dañado el cuello de la botella. “Deje salir la presión”. Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

#### El contenido extraído es demasiado líquido

1. Se ha llenado demasiado el sifón
  - “Deje salir la presión”, vacíe el contenido que sobre y vuelva a poner el sifón en marcha.
  - Respete el volumen de llenado máximo.
2. El sifón no se ha agitado o se ha agitado muy poco
  - Para obtener más información sobre la frecuencia de agitaciones consulte [www.isi.com/para-profesionales/nata](http://www.isi.com/para-profesionales/nata)
3. El contenido no está lo suficientemente frío
  - Gourmet Whip: Coloque el iSi Gourmet Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante 1-2 horas. Deje enfriar el iSi Gourmet Whip tras cada uso.

- Thermo Whip: Conserve el iSi Thermo Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante al menos 12 horas.

#### 4. Se han utilizado cápsulas no apropiadas o en una cantidad insuficiente

- Respete la cantidad máxima de cápsulas que se pueden utilizar que aparece indicada en los datos del sifón.
- Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.

#### 5. La nata utilizada tiene un contenido en grasa demasiado bajo

- Si se utiliza nata, iSi recomienda: [www.isi.com/para-profesionales/nata](http://www.isi.com/para-profesionales/nata)

#### 6. Se ha utilizado muy poca gelatina u otros espesantes

- “Deje salir la presión”. Añada más gelatina u otros espesantes de forma adecuada para la preparación y vuelva a llenarlo.

#### 7. El espesante (p. ej. gelatina) no se ha utilizado correctamente

- Siga las indicaciones de uso del espesante.

#### Cuesta enroscar el portacápsulas

1. La cápsula utilizada no es apropiada
  - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.
2. Se ha lavado el portacápsulas en el lavavajillas
  - Debe reemplazar el portacápsulas por una pieza de repuesto iSi original que puede obtener a un precio asequible.

#### La cápsula para nata no se vacía

1. La cápsula utilizada no es apropiada
  - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.
2. La cápsula se ha colocado al revés
  - Coloque la cápsula de la forma correcta (vea la figura: Modo de empleo).
3. Se ha estropeado la unidad de vaciado
  - Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### No se puede desenroscar la boquilla de decoración

1. La boquilla de decoración se ha enroscado con demasiada fuerza
  - No enrosque la boquilla de decoración hasta el tope con demasiada fuerza.
  - “Deje salir la presión”. Si después de seguir estos pasos sigue sin poder desenroscar la boquilla de decoración, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica.
2. No se ha realizado una limpieza intermedia
  - Se debe realizar una limpieza intermedia cada 1 o 2 horas.

### Al poner el sifón en marcha se escapa gas a través de la válvula o de la boquilla de decoración

1. El sifón se ha puesto en marcha sin que hubiera una boquilla enroscada
  - Antes de enroscar la cápsula, asegúrese de que la boquilla de decoración está enroscada en el émbolo desmontable.
  - “Deje salir la presión” y vuelva a poner el sifón en marcha.
2. La junta tórica de la válvula dosificadora está sucia
  - “Deje salir la presión” y realice una limpieza general antes de volver a poner en marcha el sifón.
3. La junta tórica de la válvula dosificadora se ha dañado
  - “Deje salir la presión” y envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### Al poner el sifón en marcha se escapa gas entre la botella y el cabezal

1. Falta la junta del cabezal
  - “Deje salir la presión” y coloque la junta del cabezal en el cabezal.
2. Se ha dañado la junta del cabezal
  - “Deje salir la presión”. Debe reemplazar la junta del cabezal por una pieza de repuesto iSi original que puede obtener a un precio asequible.

3. El cabezal no se ha enroscado con suficiente firmeza
  - “Deje salir la presión”. Enrosque el cabezal firmemente en la botella según el manual de instrucciones.

4. El borde superior de la botella se ha dañado
  - “Deje salir la presión” y envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### Otras advertencias para la reparación de averías en iSi Thermo Whip

#### El decorado de la parte baja se arquea hacia afuera o se desprende

1. Se ha calentado el sifón por fuera
  - “Deje salir la presión”. No se debe calentar el sifón al baño María, en el fogón, en el horno o en el microondas. Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

#### El contenido no se mantiene frío/caliente o la botella de acero inoxidable se calienta o enfría

1. Se ha estropeado la cámara de aislamiento. Pérdida del efecto térmico
  - “Deje salir la presión”. Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

## Servicio.

Las piezas de repuesto se pueden adquirir por separado y a un precio asequible.

Para encargar piezas de repuesto, diríjase a su especialista. En Austria, están también disponibles en [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

En caso de reparación, envíe siempre el sifón completo.

Las piezas de repuesto se pueden ver mediante una vista detallada.

---

 NL

## Dank u voor het kiezen van een iSi-apparaat.

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken.

## Ontdek de wereld van iSi:

Bezoek de website van iSi en lees meer over ons veelzijdige productaanbod: Dankzij onze uitgebreide verzameling recepten – van eenvoudig goede tot creatief verfijnde recepten – opent zich voor u een wereld aan culinaire diversiteit van iSi. Laat u inspireren!

Wilt u direct contact hebben met een kok? Geen probleem! Op het blog van iSi beantwoordt onze chef-kok al uw vragen. Daarnaast ontvangt u constant nieuwe interessante informatie over iSi. Bekijk de blog maar eens!

De website van iSi bevat gedetailleerde productinformatie over alle apparaten en accessoires van iSi.

**De uitgebreide online handleiding bevat gedetailleerde informatie over het gebruik en de reiniging van en het oplossen van problemen met iSi-apparaten.**

[www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)

Hebt u nog vragen? Neemt u dan contact met ons op via [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Gegarandeerde kwaliteit:

Elk iSi-apparaat wordt grondig gecontroleerd voordat het de fabriek verlaat. iSi verstrekt 2 jaar garantie op materiaal en fabricagefouten, zolang defecten niet ontstaan als gevolg van verkeerd gebruik van het apparaat. De garantie is geldig vanaf de aankoopdatum.

### **Registreer u nu online waarna we uw garantie zullen verlengen!**

Geniet van de voordelen: 3 jaar garantie op materiaal en fabricagefouten en 5 jaar garantie op isolatieprestaties van de thermische fles.

De garantie geldt alleen bij gebruik van originele onderdelen van iSi conform de lijst met productonderdelen. Een goede werking van het apparaat kunnen we alleen garanderen als daarnaast uitsluitend capsules van iSi worden gebruikt. Fouten, schade of gevolgschade, die met name voortvloeien uit het niet naleven en/of niet lezen van de handleiding en de daarin vermelde veiligheidsaanwijzingen, vallen niet onder de garantie of aansprakelijkheid van iSi.

## Apparaatgegevens.

Max. bedrijfsdruk PS	20 bar (0,25 L)
	24 bar (0,5 L)
	30 bar (1 L)
Min. bedrijfs-temperatuur	1°C
Max. bedrijfstemperatuur	Gourmet Whip 75°C
	Thermo Whip 95°C
Max. vulvolume	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Max. aantal te gebruiken capsules	1 iSi-slagroom-capsule (0,25 L)
	1 iSi-slagroom-capsule (0,5 L)
	2 iSi-slagroom-capsules (1 L)
Toepassing	Bestemd voor professioneel gebruik. Schuimen, hapjes, warme en koude sauzen, crèmesoepen, en slagroom en toetjes. Geschikt voor koude en warme toepassingen.



Eenvoudig aanmelden en gebruik maken van de voordelen:  
[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)

## Materiaallijst.

Aanduiding	Materiaal
Fles	Edelstaal
Kop	POM, silicone, edelstaal, NBR, vernikkeld messing, PU
Koppakking	Silicone
Spuitmondje voor garneren	PP, edelstaal
Capsulehouder	Verchroomd zink-drukstijzer, silicone



## Veiligheidsaanwijzingen.

**Het niet opvolgen van deze veiligheidsvoorschriften of andere aanbevelingen met betrekking tot gebruik en onderhoud van ISI kan leiden tot systeemstoringen en lichamelijk letsel en/of materiële schade.**

- Het iSi-apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik conform de apparaatgegevens!
- Lees ter vermindering van bedieningsfouten de handleiding goed door en bewaar deze zorgvuldig!
- Gebruik geen excessieve kracht!
- Bewaar het iSi-apparaat buiten het bereik van kinderen!
- Bewaar of gebruik het iSi-apparaat nooit boven of onder de aangegeven bedrijfstemperatuur!
- Neem uitsluitend een gevuld apparaat in gebruik!
- Cryo-toepassingen, bijvoorbeeld met vloeibare stikstof, zijn niet toegestaan!
- Combineer uitsluitend koppen en flessen van hetzelfde apparaattype!
- Combineer nooit onderdelen van andere merken met iSi-onderdelen!
- Schroef de kop nooit scheef op de fles!
- Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules!
- Buig u bij het opschroeven van een capsule niet over het apparaat!
- Het apparaat is een houder onder druk! Als het apparaat is gevallen of beschadigen (bijvoorbeeld scheuren of vervoormingen) vertoont, vormt het apparaat een

gevaarenbron en mag het niet meer worden gebruikt! Laat het apparaat nakijken door een iSi-servicepunt!

- Schroef nooit de kop van een apparaat dat onder druk staat!
- Gebruik de hendel nooit als handvat om het apparaat te dragen!
- Grondige reiniging is noodzakelijk om te voorkomen dat het apparaat verstopt raakt. Controleer vóór elk gebruik of het iSi-apparaat adequaat is gereinigd!
- Haal het iSi-apparaat bij reiniging uitsluitend uit elkaar zoals op de afbeelding wordt getoond!
- Voorafgaand aan het reinigen moet u controleren of het materiaal bestand is tegen de gebruikte reinigings- en desinfectieeroplossing!
- Breng geen veranderingen aan het iSi-apparaat aan. Hierdoor vervalt de garantie en wordt geen aansprakelijkheid meer aanvaard!
- Gebruik nooit méér capsules dan is aangegeven, en doe het apparaat nooit te vol! Zo voorkomt u dat de aangegeven maximale bedrijfsdruk wordt overschreden!
- Als het niet lukt om de druk te laten ontsnappen, neemt u contact op met iSi of met uw iSi-servicepunt!

**OPMERKING:** Voordat u het iSi-apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de transportbeveiliging van de schroefdraad van de zuiger verwijderen. Reinig het apparaat grondig, zoals wordt aangegeven op de afbeelding met reinigingsinstructies.

**OPMERKING:** Om de vorming van klontjes te vermijden, moeten poederige ingrediënten, suiker enz. vóór het vullen volledig worden opgelost in een vloeistof. Gebruik geen ingrediënten met vruchtulees of pitjes!

**OPMERKING iSi GOURMET WHIP:** Bij warme toepassingen wordt het apparaat heet. Het apparaat kan in de bain-marie (max. 75 °C) warm worden gehouden.

**OPMERKING iSi THERMO WHIP:** Het apparaat mag niet van buitenaf (bijv. bain-marie, magnetron, fornuis, oven, enz.) worden verhit! Het apparaat nooit in de bain-marie of water zetten.

## Handleiding.

**OPMERKING:** Raadpleeg ook de afbeelding in deze handleiding!

**OPMERKING:** Deze handleiding is bedoeld voor de iSi Gourmet Whip en de iSi Thermo Whip. Afhankelijk van het apparaat zijn er een aantal specifieke aanwijzingen die in het bijzonder in acht moeten worden genomen.

## Algemene gebruiksaanwijzingen.

Koude toepassing: Room/ingrediënten koel vullen.

Warme toepassing: Ingrediënten heet vullen.

Moet een hete of licht opgewarmde massa na het vullen snel tot kamertemperatuur gekoeld worden, dan kan het gevulde iSi-apparaat open in de koelkast gekoeld worden. Daarna in gebruik nemen, zie "Ingebruikname".

Gelatinehoudende gerechten vóór het vullen tot kamertemperatuur laten afkoelen en het apparaat vervolgens in gebruik nemen. De gevulde iSi Gourmet Whip gedurende minstens 4-6 uur / de gevulde iSi Thermo Whip gedurende minstens 12 uur in de koelkast bewaren.

Ingrediënten zo kort mogelijk voor het gebruik uit het apparaat halen.

**OPMERKING THERMO iSi WHIP:** Voor een optimale thermische werking de fles van edelstaal bij koude toepassingen met koud water en bij warme toepassingen met warm water uitspoe-len.

**OPMERKING THERMO iSi WHIP:** Rugkoeling van het gesloten apparaat is mogelijk – het



apparaat gedurende minstens 12 uur liggend in de koelkast bewaren.

### Vorbereiding

1. Plaats de koppakking in de kop.
2. Spuitmondje voor garneren tot de hendel op de doseerklep schroeven (niet te vast aandraaien).
3. Vul de fles met de ingrediënten.

**OPMERKING:** Let op de buitenste vullijn en de markering op de flesbodem. Doe de fles niet te vol! De resterende lege ruimte is nodig om een optimaal eindresultaat te bereiken. Gebruik een maatbeker!

### Ingebruikname

4. Schroef de kop recht en handvast op de fles.
5. Plaats een originele iSi-slagroomcapsule in de capsulehouder.

**OPMERKING:** Nooit de capsule erin schroeven als er geen spuitmondje voor garneren op de doseerklep is geschroefd.

6. Schroef de capsulehouder met geplaatste capsule op de kop totdat de volledige capsule-inhoud hoorbaar in de fles is gestroomd.

**⚠ PAS OP:** Het apparaat staat nu onder druk!

7. Schud 6 keer krachtig met het apparaat.
8. Schroef de capsulehouder van het apparaat en leg de lege capsule apart om te worden gerecycled.

**OPMERKING:** Een zacht sissen bij het afschroeven van de capsulehouder is normaal.

9. Herhaal bij gebruik van een iSi-apparaat van 1 liter stap 5 tot en met 8.
10. Het afdekkapje op de schroefdraad schroeven.

### Bediening

11. Voor het legen moet het apparaat ondersteboven worden gehouden (het spuitmondje

voor garneren moet loodrecht naar beneden wijzen!) en de hendel voorzichtig worden bediend.

**OPMERKING:** Gebruik de eerste portie voor het testen van de consistentie. Als de consistentie nog te vloeibaar is, schudt u het apparaat nogmaals.

## Reiniging.

### Grondige reiniging

**OPMERKING:** Raadpleeg de afbeelding met reinigingsinstructies!

1. Bedien de hendel tot het apparaat helemaal leeg is en er geen druk meer op staat. Schroef de kop van de fles.
2. Schroef het spuitmondje voor garneren eraf.
3. Verwijder de koppakking om grondig reinigen mogelijk te maken.
4. Spoel de productonderdelen met warm water en gewoon afwasmiddel voor. Reinig de doseerklep en het spuitmondje voor garneren met een afwasborstel. Zorg ervoor dat u vet- en eiwitresten helemaal verwijdert!
5. De doseerklep van bovenaf tot de hendel in de kop drukken en met het gebogen eindstuk van de afwasborstel de O-ring omhoog schuiven.
6. Reinig zo nodig de afzonderlijke onderdelen, met uitzondering van de capsulehouder, vervolgens in de vaatwasmachine.

**OPMERKING:** Gebruik in geen geval speciaal antiroestmiddel, schuurmiddel of krassende sponzen/borstels.

**OPMERKING:** Bij het handmatig of in de vaatwasmachine reinigen van de onderdelen moet u letten op de juiste dosering van het afwasmiddel en het eventuele desinfecteermiddel. De inwerktijd en de gekozen temperatuur zijn doorslaggevend voor het reinigingsresultaat.

## Tussenreiniging

Reinig tijdens het gebruik met regelmatige tussenpozen (elke 1 tot 2 uur) het spuitmondje voor garneren. Schroef hiertoe het spuitmondje voor garneren van de fles af of houd het spuitmondje onder de kraan terwijl dit nog op de fles zit en spoel het met stromend warm water af.

## Snelle reiniging

1. Bedien de hendel tot het apparaat helemaal leeg is en er geen druk meer op staat. Schroef de kop van de fles.
2. Vul het apparaat met warm water (afhankelijk van het vulvolume 0,25, 0,5 of 1 liter).
3. Plaats aan de hand van de instructies voor ingebruikname, stap 5 tot en met 8, de 1 iSi-slagroomcapsule in het apparaat.
4. Duw de hendel tot aan de hendel en laat het iSi-apparaat volledig leegstromen (houd het apparaat hierbij ondersteboven) zodat alle druk van het apparaat is.
5. Voer vervolgens een grondige reiniging uit.

**OPMERKING:** De beschreven snelle reiniging vormt géén vervanging voor een grondige reiniging.

## Desinfecteren

Alle productonderdelen die in contact komen met ingrediënten, kunnen op de gebruikelijke wijze worden gereinigd en vervolgens gedesinfecteerd. Gebruik hiervoor gewone, in de handel verkrijgbare schoonmaak- en desinfectiemiddelen. Houd u aan de gebruiksaanwijzing van deze middelen.

## Bewaren.

Als het iSi-apparaat niet meteen weer wordt gevuld, laat u de onderdelen op een schone plaats in de lucht drogen. Bewaar het iSi-apparaat vervolgens in gedemonteerde toestand.

**OPMERKING:** Houd u aan de geldende wettelijke eisen ten aanzien van levensmiddelenhygiëne.

## Problemen oplossen.

### Druk laten ontsnappen

Zet het apparaat rechtop, houd een doek over het spuitmondje voor garneren en bedien de hendel net zo lang totdat het iSi-apparaat volledig drukrij is. Schroef pas daarna de kop van de fles.

Als het niet lukt om de druk te laten ontsnappen, neemt u contact op met iSi of met uw iSi-servicepunt.

### De inhoud komt niet naar buiten of het iSi-apparaat spuit

1. Verstopping door niet opgeloste ingrediënten, zoals suiker
  - Haal de druk van het apparaat (zie "Druk laten ontsnappen") en reinig het vervolgeng (zie "Grondige reiniging").
  - Zorg ervoor dat poederige ingrediënten volledig zijn opgelost.
2. Te stijf geworden slagroom of slagroombe-reiding
  - Schud de fles de volgende keer minder intensief en minder vaak.
  - Lees hier hoe vaak u moet schudden: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
3. Inhoud is te vast door te veel bindmiddel of te sterke koeling
  - Receptuur of methode is niet geschikt of moet worden aangepast.
  - Laat het apparaat 5 tot 10 minuten staan bij kamertemperatuur.
  - Houd u aan de aangegeven bedrijfstemperatuur van het iSi-apparaat.
4. Onjuiste drukverhoudingen in het apparaat
  - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.
  - Gebruik lege capsules niet opnieuw en leg ze direct apart om te worden gere-cycled.
  - Houd u aan het maximale aantal te gebruiken capsules, zoals aangegeven in de apparaatgegevens.

- Bedien het apparaat uitsluitend ondersteboven, met het spuitmondje voor garneren loodrecht naar beneden. Als u dit niet doet, treedt er drukverlies op.
  - De kop is niet handvast, tot aan de hendel, op de fles geschroefd. Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
  - De koppakking is niet geplaatst. Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
  - Het spuitmondje voor garneren is niet geplaatst. Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
  - De flessenhals is beschadigd. Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.
- gebruiken capsules, zoals aangegeven in de apparaatgegevens.
  - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.
5. De gebruikte slagroom heeft een te laag vetgehalte
    - iSi raadt ten aanzien van slagroom het volgende aan: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
  6. Er is te weinig gelatine of te weinig andere bindmiddelen gebruikt
    - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Overige gelatine of andere bindmiddelen correct voorbereiden en opnieuw vullen.
  7. Het bindmiddel (bijvoorbeeld gelatine) is niet op de juiste manier gebruikt
    - Neem de gebruiksinstructies voor het bindmiddel in acht.

### **De inhoud is te vloeibaar wanneer deze naar buiten komt**

1. Het apparaat is te vol
  - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”), giet het teveel aan vloeistof uit de fles en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
  - Houd u aan het maximale vulvolume.
2. Het apparaat is te weinig of helemaal niet geschud
  - Lees hier hoe vaak u moet schudden: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
3. De inhoud is niet koud genoeg
  - Gourmet Whip: Leg de gevulde en gebruiksklare Gourmet Whip gedurende 1 tot 2 uur in de koelkast. Bewaar de gevulde Gourmet Whip bij niet-gebruik gekoeld.
  - Thermo Whip: Bewaar de gevulde en gebruiksklare iSi Thermo Whip gedurende minstens 12 uur in de koelkast.
4. Er zijn te weinig of ongeschikte capsules gebruikt
  - Houd u aan het maximale aantal te

### **De capsulehouder kan er slechts met moeite op worden geschroefd**

1. De gebruikte capsule is niet geschikt
  - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.
2. De capsulehouder is in de vaatwasser gereinigd
  - De capsulehouder, leverbaar als origineel iSi-vervangingsonderdeel, moet worden vervangen.

### **De slagroomcapsule wordt niet opengeprikt**

1. De gebruikte capsule is niet geschikt
  - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.
2. De capsule is verkeerd geplaatst
  - Plaats de capsule op de juiste wijze (zie de afbeelding “Handleiding”).
3. De openprijkenheid is beschadigd
  - Stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

### **Het spuitmondje voor garneren kan niet meer van de fles worden afgeschroefd**

1. Het spuitmondje voor garneren is te strak vastgeschroefd

- Draai het spuitmondje voor garneren niet te strak vast, maar slechts lichtjes, tot aan de hendel.
- Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Als het nog steeds niet lukt om het spuitmondje voor garneren van de fles af te schroeven, stuurt u het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

## 2. Er is niet vaak genoeg een tussenreiniging uitgevoerd

- Elke 1 tot 2 uur moet er een tussenreiniging worden uitgevoerd.

## Bij de ingebruikname van het apparaat ontsnapt er gas door de doseerklep of het spuitmondje voor garneren

1. Het apparaat is zonder erop geschroefd spuitmondje in gebruik genomen
  - Controleer voordat u de capsule erin schroeft, of het spuitmondje voor garneren op de verwijderingszuiger is geschroefd.
  - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
2. O-ring van de doseerklep is verontreinigd
  - Haal de druk van het apparaat (zie “Grondige reiniging”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
3. O-ring van de doseerklep is beschadigd
  - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

## Bij de ingebruikname ontsnapt er gas tussen de fles en de kop

1. De koppakking ontbreekt
  - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en plaats de koppakking in de kop.
2. De koppakking is beschadigd
  - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). De koppakking, leverbaar als origineel iSi-ervangingsonderdeel, moet worden vervangen.

## 3. De kop is niet vast genoeg op de fles geschroefd

- Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Schroef de kop conform de handleiding handvast op de fles.

## 4. De bovenrand van de fles is beschadigd

- Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

## Overige aanwijzingen voor het oplossen van problemen met de iSi Thermo Whip

### De onderzijde welt zich naar buiten of laat los

#### 1. Apparaat wordt van buitenaf verhit

- Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Het apparaat mag niet bain-marie, bij een kachel, in de oven of magnetron worden verhit. Stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

### De inhoud blijft niet koel/warm of de fles van edelstaal wordt warm of koud

#### 1. Isoleerkamer is beschadigd – verlies van het thermisch effect

- Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

## Service.

Vervangingsonderdelen zijn afzonderlijk verkrijgbaar tegen geringe kosten.

Als u een vervangingsonderdeel wilt bestellen, neemt u contact op met de leverancier van uw iSi-apparaat. In Oostenrijk kunt u dit ook per e-mail regelen via [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

Moet uw iSi-apparaat worden gerepareerd? Stuur u dan altijd het complete apparaat op.

Op de opengewerkte tekening ziet u welke onderdelen als vervangingsonderdelen leverbaar zijn.



Tack för att du bestämde dig för en apparat från iSi.

Läs igenom bruksanvisningen noga inför det första idrifttagandet.

## Upptäck iSi-världen:

Besök iSi:s webbplats och läs mer om vårt stora utbud. Vår omfattande receptsamling, från enkelt gott till kreativt raffinerat, öppnar iSi:s hela kulinariska mångfald. Låt dig inspireras!

Vill du kontakta ett matlagningsproffs direkt? Inga problem! På iSi:s blogg svarar vår chefskock gärna på dina frågor. Dessutom får du löpande ny intressant information som rör iSi. Titta in!

iSi:s webbplats förser dig dessutom med detaljerad produktinformation om alla apparater och tillbehör från iSi.

**Den utförliga bruksanvisningen som finns där ger dig detaljerad information om idrifttagande, rengöring och åtgärdande av fel på apparater från iSi.**

[www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)

Kontakta oss på [info@isi.com](mailto:info@isi.com), om du har några frågor.

## Garanterad kvalitet:

Varje apparat från iSi kontrolleras ingående, innan den lämnar fabriken. iSi lämnar 2 års garanti på materialet och bearbetningen, såvida det inte har uppstått fel på grund av felaktig användning. Garantin gäller från det datum som anges på inköpskvittot.

### Registrera dig nu online, så förlänger vi garantin!

Njut av fördelarna med 3 års garanti på materialet och arbetet och 5 års garanti på termoflaskans isoleringseffekt.

Garantin gäller bara vid användning av originaldelar från iSi enligt listan över produktens beståndsdelar. Vi kan bara garantera en felfri funktion för apparaten, om dessutom uteslutande iSi-patroner används. Vid fel, skador och följdsador som i synnerhet orsakas av att bruksanvisningen samt dess säkerhetsanvisningar inte följts, upphör vår garanti och vårt ansvar.

## Apparatdata.

Maximalt drifttryck PS	20 bar (0,25 L)
	24 bar (0,5 L)
	30 bar (1 L)
Minimal drifttemperatur	1°C
Maximal drifttemperatur	Gourmet Whip 75°C
	Thermo Whip 95°C
Maximal påfyllningsvolym	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Maximalt antal patroner	1 iSi-gräddpatron (0,25 L)
	1 iSi-gräddpatron (0,5 L)
	2 iSi-gräddpatroner (1 L)
Användning	Godkänd för yrkesmässig användning. Espumas, Fingerfood, varma och kalla såser, cremesoppor, vispgräddor och desserter. Lämplig för kalla och varma ingredienser.



Logga helt enkelt in och spara fördelarna:  
[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)

## Materiallista.

Beteckning	Material
Flaska	Rostfritt stål
Överdel	POM, silikon, rostfritt stål, NBR, förnicklad mässing, PU
Tätning till överdelen	Silikon
Garneringsmunstycke	PP, rostfritt stål
Patronhållare	Förkromad zinktryckgjutning, silikon



## Säkerhetsanvisningar.

**Om dessa säkerhetsinstruktioner eller andra rekommendationer för användning och underhåll av iSi-produkterna inte följs kan det leda till att systemet inte fungerar och till personskada och/eller materiella skador.**

- iSi-apparaten är godkänd för användning endast enligt apparatdatabasen!
- Läs bruksanvisningen noga för att undvika hanteringsfel och förvara den noga inför framtida behov!
- Använd inte våld!
- Förvara iSi-apparaten oåtkomligt för barn!
- Varken förvara eller använd iSi-apparaten utanför den minimala respektive maximala drifttemperaturen!
- Använd aldrig apparaten när den är tom!
- Ingen kryoteknisk användning, exempelvis med flytande kväve, är tillåten!
- Kombinera endast samma typ av överdel och flaska!
- Du får aldrig kombinera externa produkter tillsammans med iSi-delar!
- Skruva aldrig fast överdelen snett!
- Använd bara original iSi-gräddpatroner!
- Luta dig aldrig över apparaten, när du skruvar fast patronen!
- Apparaten är en tryckbehållare! Fall eller skador i form av sprickor eller deformationer kan förorsaka faror och apparaten får då inte användas mer! Lämna apparaten till en iSi-serviceverkstad för kontroll!
- Skruva aldrig av överdelen från en apparat som står under tryck!

- Använd inte spaken som bärhandtag!
- Det krävs en korrekt rengöring av apparaten för att undvika igensättning. Kontrollera inför varje användningstillfälle att iSi-apparaten har rengjorts korrekt!
- Ta isär iSi-apparaten endast enligt rengöringsillustrationen!
- Kontrollera inför rengöringen för vilka material den använda rengörings- respektive desinfektionslösningen är ausedd!
- Gör inga förändringar på iSi-apparaten. Då upphör garantin och ansvarsundantaget att gälla!
- Använd aldrig fler patroner än vad som anges respektive fyll aldrig på för mycket i apparaten! Det säkerställer att det maximala drifttrycket inte överskrids!
- Kontakta iSi eller din serviceverkstad, om trycket inte går att eliminera!

**ANVISNING:** Ta bort transportsäkring från kologången inför den första användningen av iSi-apparaten. Gör en grundlig rengöring enligt rengöringsillustrationen.

**ANVISNING:** För att undvika att det bildas klumpar ska pulverformiga ingredienser, socker med mera lösas upp i lite vätska före påfyllningen. Använd inga ingredienser som innehåller frukt-kött eller kärnor!

**ANVISNING iSi GOURMET WHIP:** Om apparaten används för varma ingredienser blir den varm. I Bain Marie kan apparaten hållas varm (maximalt 75 °C).

**ANVISNING iSi THERMO WHIP:** Apparaten får inte värmas utifrån (exempelvis Bain Marie, mikrouågsugn, spis, ugn)! Ställ aldrig apparaten i Bain Marie eller i ett vattenbad.

## Bruksanvisning.

**ANVISNING:** Beakta illustrationen till bruksanvisningen!

**ANVISNING:** Bruksanvisningen nedan gäller för iSi Gourmet Whip och iSi Thermo Whip. Det finns vissa specifika anvisningar som måste beaktas särskilt noga, beroende på den aktuella sifonen.

## Allmänna användningsanvisningar.

Användning av kalla ingredienser: Fyll på grädden eller beredningen kall.

Användning av varma ingredienser: Fyll på beredningen varm.

Om en varm eller lätt uppvärmd massa snabbt ska kylas ned till rumstemperatur efter påfyllningen, kan den påfyllda iSi-sifonen kylas öppen i ett kylskåp. Därefter kan den användas (se "Idrifttagande").

Låt gelatinhaltig beredning svalna till rumstemperatur före påfyllningen, innan sifonen används. Förvara en fylld iSi Gourmet Whip i minst 4–6 timmar respektive en fylld iSi Thermo Whip i minst 12 timmar i ett kylskåp.

Tryck ut beredningen ur sifonen så nära inpå förtäringen som möjligt.

**ANVISNING iSi THERMO WHIP:** För att uppnå den optimala isolerande effekten ska flaskan spolas ur med kallt vatten, om den ska användas för kalla ingredienser eller med hett vatten, om den ska användas för varma ingredienser.

**ANVISNING iSi THERMO WHIP:** Det går att återkyla en stängd sifon. Lägg då sifonen ner i minst 12 timmar i ett kylskåp.



## Förberedelse

1. Lägg tätningen i överdelen.
2. Skruva på garneringsmunstycket på doseringsventilen, men inte för hårt, utan bara lite lätt till anslaget.
3. Fyll på flaskan med beredningen.

**ANVISNING:** Var uppmärksam på påfyllningslinjen och märkningen på flaskans botten. Fyll inte på för mycket! Det tomrum som blir kvar krävs för ett optimalt resultat. Använd en måtbågar!

## Idrifttagande

4. Skruva för hand på sifonens överdel rakt på flaskan.
5. Lägg i en original iSi-gräddpatron i patronhållaren.

**ANVISNING:** Du ska inte skruva i patronen, om inget garneringsmunstycke har skruvats fast på doseringsventilen.

6. Skruva på patronhållaren med en ilagd patron på sifonens överdel, tills att du kan höra, att patronens hela innehåll har strömmat in.

## OBSERVERA: Sifonen står nu under tryck!

7. Skaka sifonen kraftigt 6 gånger.
8. Skruva av patronhållaren och sopsortera den tomma patronen för materialåtervinning.

**ANVISNING:** Det är systemrelaterat att det susar lite vid auskruvningen.

9. Upprepa steg 5–8, om du använder en 1-liters iSi-sifon.
10. Skruva fast täckkåpan på gängen.

## Användning

11. Vid uttryckning måste sifonen hållas "upp och ned" (garneringsmunstycket lodrätt neråt) och spaken måste användas med känsla.

**ANVISNING:** Tryck först ut lite för att testa konsistensen. Skaka sifonen igen, om konsistensen är för flytande.

## Rengöring.

### Grundlig rengöring

**ANVISNING:** Beakta rengöringsillustrationen!

1. Använd spaken tills att sifonen är helt tom och inte längre står under tryck. Skruva av sifonens överdel från flaskan.
2. Skruva av garneringsmunstycket.
3. Ta bort tätningen inför den grundliga rengöringen.
4. Rengör produktens delar för hand med varmt kranvatten och ett vanligt diskmedel samt rengör doseringsventilen och garneringsmunstycket med rengöringsborsten. Ta bort allt fett och alla äggviterester!
5. Tryck in doseringsventilen uppifrån till anslaget i överdelen och skjut O-ringen uppåt med hjälp av rengöringsborstens böjda ändstycke.
6. Diska sedan vid behov alla delar, utom patronhållaren, i en diskmaskin.

**ANVISNING:** Använd inte specialmedel för rostfritt stål, skurmedel eller repande svampar/borstar.

**ANVISNING:** Se vid maskinell och manuell rengöring till att doseringen av rengöringslösningen eller den kombinerade desinfektions- och rengöringslösningen är korrekt. Den tid som krävs för rengöringen och den valda temperaturen är avgörande för rengöringsresultatet.

### Enkel rengöring

Rengör garneringsmunstycket med jämna mellanrum (varje 1–2 timmar). Skruva av garneringsmunstycket eller spola rent det med rinnande varmt kranvatten direkt mot sifonen.

## Snabb rengöring

1. Aktivera spaken tills att sifonen är helt tömd och inte längre står under tryck. Skruva av sifonens överdel från flaskan.
2. Fyll sifonen med 0,25, 0,5 respektive 1 liter varmt vatten beroende på den aktuella modellen.
3. Ta sifonen i drift med 1 iSi-gräddpatron enligt steg 5–8 i avsnittet "Idrifttagande".
4. Tryck in spaken till anslaget och töm iSi-sifonen i sin helhet (håll den "upp och ned"), tills att den är trycklös.
5. Gör sedan en grundlig rengöring.

**ANVISNING:** Den snabba rengöringen ersätter inte en grundlig rengöring.

## Desinfektion

Alla delar som kommer i kontakt med innehållet kan rengöras som vanligt och därefter desinficeras. Följ bruksanvisningarna till de vanliga rengörings- och desinfektionsmedlen.

## Förvaring.

Låt delarna lufttorka på en ren plats och förvara dem demonterade, om iSi-sifonen inte ska fyllas på igen direkt.

**ANVISNING:** Följ de gällande förordningarna auseende livsmedelshygienen.

## Åtgärdande av fel.

### Eliminera trycket

Ställ sifonen rakt upp, håll en duk över garneringsmunstycket och använd spaken med känsla, tills att det inte längre finns något tryck kvar i den. Skruva först därefter bort överdelen från flaskan.

Kontakta iSi eller din serviceverkstad, om trycket inte går att eliminera.

### Innehållet kan inte tryckas ut eller iSi-sifonen stänker

1. Igensättning genom tillsatser, exempelvis socker, som inte lösts upp
  - "Eliminera trycket" och gör en "grundlig rengöring".
  - Säkerställ att pulverformade ingredienser har lösts upp helt.
2. Grädden eller den gräddhaltiga beredningen är för hård
  - Minska intensiteten och antalet skakningar vid nästa idrifttagande.
  - Beakta informationen om skakningsfrekvensen, se [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
3. Innehållet är för fast på grund av för mycket bindemedel eller för stark kylning
  - Receptet respektive metoden passar inte eller måste anpassas.
  - Låt sifonen stå i rumstemperatur i 5–10 minuter.
  - Beakta drifttemperaturen för iSi-sifonen.
4. Felaktiga tryckförhållanden i sifonen
  - Använd bara original iSi-gräddpatroner.
  - Använd inte tomma patroner igen utan sopsortera dem för materialåtervinning.
  - Beakta uppgiften i apparatdatan om det maximala antalet patroner som får användas.
  - Använd sifonen uteslutande "upp och ned" med lodrätt garneringsmunstycke, eftersom det annars leder till tryckförlust.
  - Överdelen har inte skruvats fast till anslaget på flaskan för hand. "Eliminera trycket" och ta sifonen i drift igen.
  - Tätningen har inte lagts i. "Eliminera trycket" och ta sifonen i drift igen.

- Garneringsmunstycket har inte skruvats fast. "Eliminera trycket" och ta sifonen i drift igen.
- Flaskans hals har skadats. "Eliminera trycket". Skicka sifonen till iSi eller till din serviceverkstad.

### Innehållet som trycks ut är för flytande

1. Sifonen har fyllts på för mycket
  - "Eliminera trycket", håll ut det överflödiga innehållet och ta sifonen i drift igen.
  - Beakta den maximala påfyllningsmängden.
2. Sifonen skakades för lite eller inte alls
  - Beakta informationen om skakningsfrekvensen, se [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
3. Innehållet är inte tillräckligt kallt
  - Gourmet Whip: Lägg den påfyllda och driftklara iSi-sifonen 1–2 timmar i ett kylskåp. Förvara den påfyllda Gourmet Whip svalt mellan användningstillfällena.
  - Thermo Whip: Förvara den påfyllda och driftklara iSi Thermo Whip i minst 12 timmar i ett kylskåp.
4. För få eller en olämplig patron har använts
  - Beakta uppgiften i apparatdatabasen om det maximala antalet patroner som får användas.
  - Använd bara original iSi-gräddpatroner.
5. Den använda grädden har för låg fetthalt
  - Vid användning av gräde rekommenderar iSi följande: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
6. För lite gelatin eller andra bindemedel har använts
  - "Eliminera trycket". Tillsätt mer gelatin eller andra bindemedel till beredningen och fyll på igen.
7. Bindemedlet (exempelvis gelatin) användes felaktigt
  - Följ anvisningarna för bindemedlet.

### Det går trögt att skruva på patronhållaren

1. En olämplig patron används
  - Använd bara original iSi-gräddpatroner.
2. Patronhållaren har diskats i en diskmaskin
  - Patronhållaren måste bytas ut till en original iSi-reservdel.

### Det sticks inget hål i gräddpatronen

1. En olämplig patron används
  - Använd bara original iSi-gräddpatroner.
2. Patronen har lagts i på fel sätt
  - Lägg i patronen korrekt (se bilden i "Bruksanvisning").
3. Insticksenheten har skadats
  - Skicka sifonen till iSi eller till en serviceverkstad.

### Det går inte längre att skruva av garneringsmunstycket

1. Garneringsmunstycket har skruvats på för hårt
  - Skruva fast garneringsmunstycket till anslaget, men inte för hårt.
  - "Eliminera trycket". Kontakta iSi eller en serviceverkstad, om det fortfarande inte går att skruva av garneringsmunstycket.
2. Den enkla rengöringen har inte utförts regelbundet
  - Den enkla rengöringen måste göras varje 1–2 timmar.

### Vid idrifttagandet kommer det ut gas genom ventilen eller garneringsmunstycket

1. Sifonen har tagits i bruk utan att garneringsmunstycket har skruvats fast
  - Säkerställ att garneringsmunstycket är påskruvat på matarkolven, innan patronen skruvas i.
  - "Eliminera trycket" och ta sifonen i drift igen.

2. Doseringsventilens O-ring är smutsig
  - "Eliminera trycket", gör en "grundlig rengöring" och ta sifonen i drift igen.
3. Doseringsventilens O-ring är skadad
  - "Eliminera trycket" och skicka sifonen till iSi eller till en serviceverkstad.

### Vid idrifttagandet kommer det ut gas mellan flaskan och överdelen

1. Tätningen saknas
  - "Eliminera trycket" och lägg tätningen i överdelen.
2. Tätningen har skadats
  - "Eliminera trycket". Tätningen måste bytas ut till en original iSi-reserudel.
3. Överdelen har inte skruvats fast tillräckligt hårt
  - "Eliminera trycket". Skruva för hand fast överdelen på flaskan enligt bruksanvisningen.
4. Den övre kanten på flaskan har skadats
  - "Eliminera trycket" och skicka sifonen till iSi eller till en serviceverkstad.

### Övriga anvisningar om åtgärdande av fel rörande iSi Thermo Whip

#### Den dekorerade botten buktar utåt eller lossnar

1. Sifonen har värmts från utsidan
  - "Eliminera trycket". Sifonen får inte värmas upp i Bain Marie, på spisen, i ugnen eller i en mikrougnsugn! Skicka sifonen till iSi eller till en serviceverkstad.

#### Innehållet håller sig inte kallt/varmt respektive flaskan i rostfritt stål blir varm/kall

1. Isoleringkammaren har skadats – förlust av termoeffekten
  - "Eliminera trycket". Skicka sifonen till iSi eller till en serviceverkstad.

## Service.

Reserudelar kan köpas separat och till förmånliga priser.

Kontakta din fackhandel, om du vill beställa reserudelar. I Österrike går det bra även via [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

Inför en reparation ska hela sifonen skickas in.

Reserudelarna kan hämtas i sprängskissen.

PT

Muito obrigado  
por ter escolhido  
um dispositivo iSi.

Antes da primeira utilização,  
leia o manual de instruções  
atenciosamente.

## Descubra o mundo da iSi:

Acesse o site da iSi e saiba mais  
sobre o nosso portfólio diversificado:

O nosso grande acervo de receitas  
com receitas fáceis até criativamen-  
te refinadas aumenta a diversidade  
culinária da iSi. Deixe ser inspirado!

Deseja consultar diretamente um  
chef profissional? Sem problemas!

No blog da iSi, os nossos chefs de  
cozinha respondem às suas perguntas.

Além disso, você sempre recebe  
novas informações interessantes  
sobre a iSi. Confira!

O site da iSi fornece informações  
detalhadas do produto para todos  
os utensílios e acessórios da iSi.

**O manual de instruções on-line contém  
todas as informações detalhadas  
para utilização, limpeza e solução  
de problemas do utensílio iSi.**

[www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)

Em caso de dúvidas, envie-as  
para [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Qualidade garantida:

Todos os utensílios da iSi foram verificados detalhadamente antes sair da fábrica. A iSi possui uma garantia de 2 anos contra defeitos do material e da fabricação, desde que o dano não tenha surgido devido à utilização indevida. A garantia vale a partir da data do recibo da compra.

### **Faça agora o seu registo on-line e ampliaremos a sua garantia!**

Aproveite os benefícios: Garantia de 3 anos contra defeitos do material e da fabricação, assim como garantir de 5 anos para o isolamento da garrafa Thermo.

A garantia vale somente na utilização de peças iSi originais do dispositivo, de acordo com a lista dos componentes do produto. O funcionamento perfeito do dispositivo só é garantido se forem utilizadas somente cápsulas iSi. Não podem ser realizadas reivindicações de garantia ou de responsabilidade em caso de erros, defeitos ou danos resultantes principalmente do não cumprimento e/ou da não leitura do manual de instruções e das respectivas instruções de segurança.

## Dados do aparelho.

Pressão máxima de funcionamento do PS	20 bar (0,25 L)
	24 bar (0,5 L)
	30 bar (1 L)
Temperatura mínima de funcionamento	1°C
Temperatura máxima de funcionamento	Gourmet Whip 75°C
	Thermo Whip 95°C
Volume máximo de enchimento	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Quantidade máxima de cápsulas	1 cápsula de creme iSi (0,25 L)
	1 cápsula de creme iSi (0,5 L)
	2 cápsulas de creme iSi (1 L)
Uso	Aprovado para uso comercial. Espumas, aperitivos, molhos quentes e frios, sopas de creme e também chantilly e sobremesas. Adequado para utilização com alimentos frios e quentes



Basta acessar e garantir os benefícios:  
[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)

## Lista de materiais.

Designação	Material
Garrafa	Aço inoxidável
Cabeça da garrafa	POM, silicone, aço inoxidável, NBR, latão niquelado, PU
Vedação da garrafa	Silicone
Bico para decoração	PP, aço inoxidável
Suporte da cápsula	Zinco fundido cromado, silicone



## Instruções de segurança.

**O não cumprimento dos avisos de segurança e/ou recomendações para o manuseio e manutenção dos produtos iSi pode resultar no mau funcionamento do sistema, bem como causar ferimentos e/ou danos materiais.**

- O utensílio iSi somente está aprovado para usos de acordo com os dados do utensílio!
- Leia e guarde cuidadosamente as instruções de uso relacionadas às medidas de prevenção contra erros de utilização!
- Não usar força!
- Armazene o utensílio iSi fora do alcance de crianças!
- Nunca armazene ou utilize o utensílio iSi fora da temperatura mínima e máxima de funcionamento!
- Coloque o utensílio em funcionamento apenas quando ele estiver cheio!
- Aplicações criogênicas, por ex.: com nitrogênio líquido, não são permitidas!
- Combine apenas cabeças e garrafas do mesmo tipo de utensílio!
- Nunca combine produtos de outras marcas com as peças do iSi!
- Nunca aperte a cabeça do dispositivo de maneira inclinada!
- Utilize apenas cápsulas de creme iSi originais!
- Ao rosquear a cápsula, não se debruce sobre o utensílio!
- O utensílio é um recipiente sob pressão! Quedas e danos (por exemplo, rachaduras e deformações) podem representar perigo

e, nesses casos, o utensílio não deve mais ser utilizado! O utensílio foi testado pelo centro de manutenção da iSi!

- Nunca rosqueie a cabeça da garrafa de um utensílio que esteja sob pressão!
- Nunca utilize a alavanca como cabo de apoio!
- Limpar corretamente é essencial para evitar entupimentos do utensílio. Antes de cada uso, verificar se o utensílio iSi foi limpo corretamente!
- Somente desmonte o utensílio iSi para limpar de acordo com a ilustração!
- Antes de limpar, verificar a compatibilidade de material da solução de limpeza e de desinfecção!
- Não faça nenhuma alteração no utensílio iSi. Isso causa o anulamento da garantia, ficando o fabricante isento de responsabilidade nesses casos!
- Nunca utilize mais cápsulas do que o indicado ou encha demais o utensílio! Garanta que a pressão máxima de funcionamento indicada não seja ultrapassada!
- Se a pressão não reduzir, leve para a iSi ou para o seu contato no centro de manutenção!

**OBSERVAÇÃO:** Remova a trava de transporte do êmbolo antes do primeiro uso do utensílio iSi. Realize a limpeza básica conforme indicado na ilustração da limpeza.

**OBSERVAÇÃO:** Para evitar a formação de grumos, dissolva os ingredientes em pó (açúcar, etc.) em algum líquido antes de encher a garrafa. Não utilize ingredientes contendo polpa de fruta ou sementes!

**OBSERVAÇÃO DO iSi GOURMET WHIP:** O utensílio fica quente nos usos quentes. Ele pode ser mantido aquecido em banho-maria (máx. 75 °C)!

**OBSERVAÇÃO DO iSi THERMO WHIP:** O utensílio não pode ser aquecido por fora (por exemplo, banho-maria, micro-ondas, fogão, forno)! Nunca deixar o utensílio em banho-maria ou em banho de água.

## Instruções de uso.

**OBSERVAÇÃO:** Observe as ilustrações das instruções de uso!

**OBSERVAÇÃO:** A presente instrução de uso vale para o Gourmet Whip da iSi e para o Thermo Whip da iSi. Dependendo do dispositivo, existe uma observação específica que deve receber atenção especial.

## Instruções geral de uso.

Uso frio: Encha a garrafa com chantilly/mistura resfriados.

Uso quente: Encha a garrafa com a mistura quente.

Se depois de encher com uma massa quente ou morna o dispositivo iSi precisar ser resfriado para a temperatura ambiente, o dispositivo aberto cheio pode ser refrigerado na geladeira. Para colocar o dispositivo em funcionamento, consulte “Utilização”.

Deixe a mistura gelatinosa resfriar para temperatura ambiente antes de encher, e depois, coloque o dispositivo em funcionamento. Coloque o Gourmet Whip iSi cheio por pelo menos 4–6 horas na geladeira, e o Thermo Whip iSi cheio por pelo menos 12 horas.

Retire a mistura do utensílio o mais breve possível da utilização do mesmo.

**OBSERVAÇÃO DO iSi THERMO WHIP:** Para atingir o desempenho térmico ideal, enxague a garrafa de aço inoxidável com água fria no uso frio e com água quente no uso quente.

**OBSERVAÇÃO DO iSi THERMO WHIP:** É possível resfriar novamente o dispositivo fechado, deixar o dispositivo por pelo menos 12 horas na geladeira.



## Preparação

1. Posicione a vedação na cabeça da garrafa.
2. Rosqueie o bico para decoração na válvula de dosagem de forma que não fique muito apertado, apenas gire até o final.
3. Encha a garrafa com a mistura.

**OBSERVAÇÃO:** Observe a linha de enchimento exterior e a indicação no fundo da garrafa. Não encha demais! O espaço vazio remanescente é necessário para possibilitar um resultado ideal de batimento. Utilize um recipiente medidor!

## Acionamento

4. Rosqueie a cabeça na garrafa de forma reta e firme, com as mãos.
5. Introduza a cápsula de nata iSi original no suporte da cápsula.

**OBSERVAÇÃO:** Nunca rosqueie a cápsula se o bico para decoração não estiver rosqueado na válvula de dosagem.

6. Rosqueie o suporte contendo a cápsula na cabeça da garrafa até perceber, através do ruído, que todo o conteúdo da cápsula foi introduzido.

**⚠ ATENÇÃO:** O utensílio está sob muita pressão!

7. Sacuda energicamente o utensílio 6x.
8. Solte o suporte da cápsula e mande a cápsula vazia para a reciclagem.

**OBSERVAÇÃO:** Um leve chiado ao desrosquear o suporte da cápsula é inerente ao sistema.

9. Ao utilizar um utensílio iSi de 1 L repetir as etapas 5–8.
10. Rosqueie a tampa na rosca.

## Utilização

11. Para a remoção do chantilly, o utensílio deve ser segurado de cabeça para baixo (bico para decoração na vertical para baixo!) e a alavanca deve ser pressionada suavemente.

**OBSERVAÇÃO:** Aproveite a primeira retirada para testar a consistência. Se a consistência continuar líquida, sacudir o utensílio novamente.

## Limpeza

### Limpeza principal

**OBSERVAÇÃO:** Observe a ilustração de limpeza!

1. Acione a alavanca até que o aparelho esteja completamente vazio. Desrosqueie a cabeça da garrafa.
2. Desrosqueie o bico para decoração.
3. Para a limpeza completa, remova a vedação da garrafa.
4. Lave as peças manualmente com água limpa morna e detergente comum, e limpe com uma escova a válvula de dosagem e o bico para decoração. Remova completamente a gordura e os resíduos de clara de ovo!
5. Pressione a válvula de dosagem por cima até o batente no gargalo da garrafa e movimente o anel de vedação para cima com a peça curvada da extremidade da escova de limpeza.
6. Se necessário, limpe em seguida todas as peças individuais, exceto o suporte da cápsula, na máquina de lavar louças.

**OBSERVAÇÃO:** Nunca utilize produtos especiais para aço inoxidável, abrasivos ou esponjas e buchas/escovas ásperas.

**OBSERVAÇÃO:** Na limpeza mecânica ou manual, atentar para uma dosagem correta da solução de limpeza ou da combinação do desinfetante com a solução de limpeza.

Tanto o tempo de exposição como a temperatura selecionada são cruciais para o resultado da limpeza.

### Limpeza intermediária

Faça limpezas intermediárias do bico para decoração de durante o uso a intervalos regulares (a cada 1–2 horas). Para isso, desrosqueie o bico para decoração ou lave a garrafa diretamente com água potável quente corrente.

### Limpeza rápida

1. Pressione a alavanca até o dispositivo estar completamente vazio e despressurizado. Desrosqueie a cabeça da garrafa.
2. Abasteça o utensílio com 0,25, 0,5 ou 1 litro de água quente, dependendo dos volumes de enchimento.
3. Coloque em funcionamento de acordo com as etapas 5–8 “Utilização” com 1 cápsula de chantilly iSi.
4. Pressione a alavanca até o batente e, com isso, esvaziar completamente (“cabeça primeiro”) o utensílio iSi até que o utensílio fique sem pressão.
5. Em seguida, realize uma “limpeza principal”.

**OBSERVAÇÃO:** A limpeza rápida não substitui uma limpeza profunda.

### Desinfecção

Todas as partes do produto que entram em contato com material de enchimento devem ser limpas e depois desinfetadas como de costume. Devem ser observadas as instruções relevantes de utilização de produtos de limpeza e de desinfecção comuns.

### Armazenamento.

Se o utensílio iSi não for imediatamente reabastecido, deixar os componentes secarem ao ar livre em um local limpo e armazenar o utensílio iSi no estado desmontado.

**OBSERVAÇÃO:** Observe os regulamentos de higiene alimentar válidos.

### Solução de problemas.

#### Despressurizar

Mantenha o utensílio na vertical, segure uma toalha sobre o bico para decoração e pressione a alavanca até que não haja mais pressão no interior do utensílio iSi. Somente depois disso, a cabeça do utensílio pode ser desrosqueada da garrafa.

Se a pressão não reduzir, leve para a iSi ou para o seu contato no centro de manutenção.

#### **O conteúdo não pode ser removido ou o utensílio iSi esguicha**

1. Entupimento devido a ingredientes não dissolvidos, como açúcar
  - “Despressurizar” e depois realize a “limpeza principal”.
  - Garanta que os ingredientes em pó sejam completamente dissolvidos.
2. Chantilly ou mistura contendo chantilly com consistência muito firme
  - Diminua a intensidade e a frequência de agitação ao utilizar novamente o utensílio.
  - Observe as informações sobre a frequência de sacudidas do [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
3. Conteúdo muito rígido devido a muito aglutinante ou a resfriamento excessivo
  - A fórmula ou o procedimento não está adequado ou deve ser adaptado.
  - Deixe o utensílio à temperatura ambiente de 5–10 minutos.
  - Consulte a temperatura de funcionamento do utensílio iSi.
4. Taxa de compressão errada no dispositivo
  - Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.
  - Não reutilize cápsulas vazias e realize a reciclagem.

- Observe a quantidade máxima de cápsulas que podem utilizadas nos dados do utensílio.
- Utilize o utensílio apenas “de cabeça para baixo”, com o bico para decoração na vertical. Do contrário, pode haver perda de pressão.
- A cabeça do utensílio não foi rosqueada manualmente até o batente na garrafa. “Despressurizar” e recoloque em funcionamento.
- A vedação da cabeça não foi inserida. “Despressurizar” e recoloque em funcionamento.
- O bico para decoração não foi inserido. “Despressurizar” e recoloque em funcionamento.
- O pescoço da garrafa foi danificado. “Despressurizar”. Envie o utensílio para a iSi ou para o seu centro de manutenção.

### Conteúdo liberado com consistência muito líquida

1. O utensílio foi enchido além do nível
  - “Despressurizar”, esvazie o conteúdo em excesso e recoloque o utensílio em funcionamento.
  - Observe a quantidade máxima de enchimento.
2. O utensílio não foi agitado ou então não o suficiente
  - Observe as informações sobre a frequência de sacudidas do [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
3. O conteúdo não está suficientemente frio
  - Gourmet Whip: Guarde o Gourmet Whip cheio e pronto para uso por 1–2 horas na geladeira. Mantenha o Gourmet Whip cheio refrigerado entre os usos.
  - Thermo Whip: Guarde o Thermo Whip cheio e pronto para uso por pelo menos 12 horas na geladeira.
4. Foram utilizadas poucas cápsulas ou cápsulas inadequadas
  - Observe a quantidade máxima de cápsulas que podem utilizadas nos dados do utensílio.

- Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.

5. O creme utilizado tem baixo teor de gordura
  - iSi recomenda a utilização do creme: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
6. Foi utilizada pouca gelatina ou outro aglutinante
  - “Despressurizar”. Acrescente mais gelatina ou outro aglutinante adequado à mistura e encha o dispositivo novamente.
7. O aglutinante (por exemplo, gelatina) não foi utilizado corretamente
  - Siga as instruções de uso de aglutinante.

### Dificuldade para rosquear o suporte da cápsula

1. A cápsula utilizada é inadequada
  - Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.
2. O suporte da cápsula foi lavado na máquina de lavar pratos
  - O suporte da cápsula precisa ser substituído e está disponível como peça de reposição original da iSi.

### A cápsula para chantilly não é perfurada

1. A cápsula utilizada é inadequada
  - Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.
2. A cápsula foi inserida incorretamente
  - Insira a cápsula corretamente (veja a figura: Instruções de uso).
3. A unidade de perfuração foi danificada
  - Envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.

### Não é possível desrosquear o bico para decoração

1. O bico para decoração foi rosqueado muito fortemente
  - Rosqueie o bico para decoração de forma que não fique muito apertado, apenas gire até o final.

— “Despressurizar”. Caso ainda não seja possível desrosquear o bico para decoração, entre em contato com a iSi ou com um centro de manutenção.

2. A limpeza intermediária não foi realizada regularmente
  - Realize a limpeza intermediária a cada 1-2 horas.

### **Durante o acionamento, há vazamento de gás na válvula ou no bico para decoração**

1. O utensílio foi acionado sem que o bico estivesse rosqueado
  - Antes de rosquear a cápsula, certifique-se de que o bico para decoração está rosqueado no êmbolo de liberação.
  - “Despressurizar” e recoloque o utensílio em funcionamento.
2. O anel de vedação da válvula de dosagem está sujo
  - “Despressurizar”, realize a “limpeza principal” e recoloque o utensílio em funcionamento.
3. O anel de vedação da válvula de dosagem está danificado
  - “Despressurizar” e envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.

### **Durante o acionamento, há vazamento de gás entre a garrafa e a cabeça**

1. Falta a vedação da garrafa
  - “Despressurizar”, posicione a vedação da garrafa na cabeça.
2. A vedação da garrafa foi danificada
  - “Despressurizar”. A vedação da cabeça precisa ser substituída e está disponível como peça de reposição original da iSi.
3. A cabeça não foi rosqueada firme o suficiente
  - “Despressurizar”. Rosqueie manualmente a cabeça na garrafa conforme as instruções de uso.
4. A extremidade superior do corpo da garrafa foi danificada
  - “Despressurizar”, envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.

### **Outras observações para a solução de problemas do iSi Thermo Whip**

#### **A base de decoração se curva para fora ou se solta**

1. O utensílio foi aquecido por fora
  - “Despressurizar”. O utensílio não pode ser aquecido em banho-maria, no fogão, no forno ou em um microondas. Envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.

#### **O conteúdo não permanece frio ou quente ou a garrafa de aço inoxidável está quente ou fria**

1. A câmara de isolamento foi danificada, perda do efeito térmico
  - “Despressurizar”. Envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.

## Manutenção.

As peças sobressalentes podem ser adquiridas individualmente e a baixo custo.

Para encomendar peças sobressalentes, procure o seu distribuidor. Na Áustria, também é possível em [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

Em caso de reparos, envie sempre o utensílio completo.

As peças sobressalentes podem ser visualizadas através da vista explodida, vide página complementar.

RU

## Благодарим Вас за то, что выбрали устройство iSi.

Прежде чем приступить к использованию устройства, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

## Откройте для себя мир iSi:

Посетите веб-сайт iSi и узнайте больше о нашем многообразном ассортименте предложений: наша богатая подборка рецептов – от просто удачных до по-настоящему изысканных – откроет для Вас все кулинарное разнообразие iSi. Почувствуйте вдохновение!

Хотите напрямую пообщаться с истинным экспертом в вопросах кулинарии? Без проблем! В блоге iSi наш шеф-повар с радостью ответит на Ваши вопросы. Кроме того, Вы будете регулярно получать новую интересную информацию о компании iSi. Загляните к нам!

На веб-сайте iSi Вы найдете подробную информацию обо всех устройствах и принадлежностях iSi.

**Подробная онлайн-инструкция по эксплуатации содержит всю необходимую информацию по вводу устройств iSi в эксплуатацию, очистке и устранению неисправностей.**

[www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)

При наличии вопросов обращайтесь по электронному адресу [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Гарантированное качество:

Каждое устройство iSi проходит тщательную проверку перед выпуском его в продажу. Компания iSi предоставляет гарантию на материал и исполнение сроком в 2 года, за исключением тех случаев, когда причиной возникновения дефектов является ненадлежащая эксплуатация устройства. Гарантия вступает в силу с даты, указанной в товарном чеке.

### Пройдите процедуру онлайн-регистрации, и мы расширим Вашу гарантию!

Воспользуйтесь следующими преимуществами: 3 года гарантии на материал и исполнение, а также 5 лет гарантии на изоляционные свойства термокорпуса устройства.

Гарантия действует только при условии использования оригинальных запчастей iSi в соответствии со списком элементов изделия. Исправное функционирование устройства гарантируется только в случае использования исключительно оригинальных баллончиков iSi. Гарантия не действует и гарантийные обязательства не вступают в силу, если неполадки, повреждения и косвенный ущерб возникли вследствие несоблюдения и/или невнимательного прочтения инструкции по эксплуатации, а также указаний по технике безопасности.



Просто зарегистрируйтесь и получите свои преимущества:  
[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)

## Спецификация устройства.

Макс. рабочее давление PS	20 бар (0,25 л)
	24 бар (0,5 л)
	30 бар (1 л)
Мин. рабочая температура	1°C
Макс. рабочая температура	Gourmet Whip 75°C
	Thermo Whip 95°C
Макс. емкость	0,25 л
	0,5 л 1 л
Макс. количество используемых баллончиков	1 баллончик iSi для сливок (0,25 л)
	1 баллончик iSi для сливок (0,5 л)
	2 баллончика iSi для сливок (1 л)
Применение	Пригодно для профессионального использования. Эспума, легкие закуски, теплые и холодные соусы, супы-пюре, а также взбитые сливки и десерты. Подходит для приготовления холодных и горячих блюд.

## Список материалов.

Наименование	Материал
Корпус	Высокосортная сталь
Головка устройства	ПОМ, силикон, высокосортная сталь, АНБК, никелированная латунь, ПУ
Уплотнение головки	Силикон
Насадка для украшения блюд	ПП, высокосортная сталь
Капсулодержатель	Цинковое литье под давлением, хромир., силикон



## Указания по технике безопасности.

**Несоблюдение данных правил техники безопасности или каких-либо рекомендаций по использованию и техническому уходу приравнивается к ненадлежащему применению продукции iSi и может привести к нарушению нормальной работы системы и возможному причинению вреда здоровью и/или повреждению имущества!**

- Устройство iSi предназначено исключительно для применения согласно спецификации устройства!
- Во избежание неисправностей, вызванных ненадлежащим использованием, внимательно прочтите и сохраните инструкцию по эксплуатации!
- Не прилагайте силу!
- Храните устройство iSi в недоступном для детей месте!
- Никогда не храните и не используйте устройство iSi вне мин. и макс. пределов диапазона рабочей температуры!
- Вводите в действие только заполненное устройство!
- Недопустимо использование в криогенных условиях, например, с жидким азотом!
- Используйте головку устройства и баллон для одного типа устройства!
- Не используйте изделия других производителей с компонентами iSi!
- Следите за тем, чтобы головка устройства была ввинчена ровно, без перекоса!
- Используйте только оригинальные баллончики iSi для сливок!

- При ввинчивании баллончика не наклоняйтесь над устройством!
- Устройство находится под давлением! В результате падения или возникновения повреждений (например, трещин или деформации) оно становится источником опасности и не подлежит дальнейшей эксплуатации! Устройство должно быть проверено в центре сервисного обслуживания iSi!
- Не отвинчивайте головку с устройства, находящегося под давлением!
- Не поднимайте устройство, держа его за рычаг!
- Чтобы избежать закупорки устройства, следует обязательно проводить надлежащую очистку. Перед каждым использованием проверяйте, была ли выполнена надлежащая очистка устройства iSi!
- Разбирайте устройство iSi только согласно схеме очистки!
- Перед очисткой проверьте совместимость используемого чистящего и дезинфицирующего раствора!
- Не вносите никаких изменений в устройство iSi. Это влечет за собой прекращение действия гарантии и отказ от выполнения гарантийных обязательств!
- Не используйте больше баллончиков, чем указано, и ни в коем случае не допускайте переполнения устройства! Соблюдение данного условия обеспечивает, что максимально указанное рабочее давление не будет превышено!
- Если давление не уменьшается, пожалуйста, свяжитесь с компанией iSi или ее центром сервисного обслуживания!

**УКАЗАНИЕ:** Перед первым применением устройства iSi удалите с резьбы колбы транспортировочное защитное приспособление. Проведите полную очистку согласно указаниям на схеме очистки.

**УКАЗАНИЕ:** Перед заполнением растворите порошкообразные ингредиенты (сахар и т. д.) в небольшом количестве жидкости, чтобы предотвратить образование комков. Не используйте ингредиенты с плодовой мякотью или косточками!

**УКАЗАНИЕ К iSi GOURMET WHIP:** При приготовлении горячих блюд устройство нагревается. Устройство можно держать на паровой бане при температуре до 75 °C!

**УКАЗАНИЕ К iSi THERMO WHIP:** Устройство не должно подвергаться внешнему нагреванию (например, на паровой бане, в микроволновой печи, на плите, в духовке и т. п.!) Никогда не нагревайте устройство на паровой или водяной бане.

## Инструкция по эксплуатации.

**УКАЗАНИЕ:** Обратите внимание на иллюстрации, приведенные в инструкции по эксплуатации!

**УКАЗАНИЕ:** Ниже приведена инструкция по эксплуатации устройств iSi Gourmet Whip и iSi Thermo Whip. Для каждого устройства в ней содержатся отдельные специальные указания, требующие особо тщательного соблюдения.

## Общие указания по применению.

Приготовление холодных блюд: заполняйте устройство только холодными сливками/заготовками.

Приготовление горячих блюд: заполняйте устройство горячими заготовками.

Если Вам необходимо охладить горячую или теплую массу до комнатной температуры, поместите заполненное устройство iSi в холодильник в открытом виде. Затем Вы можете приступить к его использованию, см. «Ввод в действие».

Охладите заготовки, содержащие желатин, до комнатной температуры, после чего заполните устройство. Поставьте заполненное устройство iSi Gourmet Whip в холодильник по меньшей мере на 4–6 часов/заполненное устройство iSi Thermo Whip – по меньшей мере на 12 часов.

По возможности извлекайте приготовленное блюдо незадолго до употребления.



**УКАЗАНИЕ К iSi THERMO WHIP:** Для достижения оптимальных термических характеристик при приготовлении холодных блюд ополосните баллон холодной водой, при приготовлении горячих блюд – горячей.

**УКАЗАНИЕ К iSi THERMO WHIP:** Возможно последующее охлаждение закрытого устройства – поместите его в холодильник на 12 часов в горизонтальном положении.

### Приготовление

1. Вставьте уплотнение в головку устройства.
2. До упора, но не слишком туго, привинтите насадку для украшения блюд к дозирующему клапану.
3. Заполните баллон приготовленной массой.

**УКАЗАНИЕ:** Следите за уровнем заполнения и маркировкой на дне баллона. Не допускайте переполнения! Оставшееся незаполненное пространство необходимо для оптимального взбивания. Используйте мерный стакан!

### Ввод в действие

4. Ровно и плотно навинтите головку устройства на баллон.
5. Вставьте оригинальный баллончик iSi для сливок в капсулодержатель.

**УКАЗАНИЕ:** Не устанавливайте баллончика, если к дозирующему клапану не привинчена насадка для украшения блюд.

6. Привинчивайте капсулодержатель с установленным баллончиком к головке до тех пор, пока не услышите, что содержимое баллончика полностью вошло внутрь.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Устройство теперь находится под давлением!

7. С силой троекратно встряхните устройство.
8. Вывинтите капсулодержатель и отправьте пустой баллончик на вторичную переработку.

**УКАЗАНИЕ:** Слабый шипящий звук при вывинчивании капсулодержателя обусловлен конструктивными особенностями.

9. При использовании устройства iSi емкостью в 1 литр повторите шаги 5–8.
10. Установите крышку, навинтив ее на резьбу.

### Эксплуатация

11. Для извлечения содержимого необходимо наклонить устройство (насадка для украшения блюд должна быть расположена вертикально по направлению вниз) и мягко нажать рычаг.

**УКАЗАНИЕ:** Перед использованием сначала проверьте консистенцию содержимого. Если консистенция все еще слишком жидкая, повторно встряхните устройство.

### Очистка.

#### Основная очистка

**УКАЗАНИЕ:** Соблюдайте указания схемы очистки!

1. Нажимайте рычаг, пока не будет выпущено все содержимое и сброшено давление. Отвинтите головку устройства от баллона.
2. Отвинтите насадку для украшения блюд.
3. Для выполнения общей очистки извлеките уплотнение головки.
4. Ополосните элементы изделия вручную теплой питьевой водой с обычным чистящим средством, очистите дозирующий клапан и насадку с помощью щетки. Полностью удалите жир и остатки белка!
5. Вдавите дозирующий клапан в головку до упора и поднимите вверх уплотнительное кольцо при помощи изогнутого наконечника щетки.
6. Все отдельные элементы, за исключением капсулодержателя, затем при необходимости очистите в посудомоечной машине.

**УКАЗАНИЕ:** Ни в коем случае не используйте специальные средства Nigo, абразивные материалы или жесткие губки/щетки.

**УКАЗАНИЕ:** При очистке в машине и ручной очистке следите за правильной дозировкой чистящего раствора или дезинфицирующе-очищающего раствора. Время воздействия и выбранная температура являются важным условием для достижения желаемого результата очистки.

### **Промежуточная очистка**

Регулярно производите очистку насадки для украшения блюд во время эксплуатации (каждые 1–2 часа). Для этого ополосните насадку для украшения блюд проточной теплой питьевой водой, отвинтив ее, или не снимая с устройства.

### **Быстрая очистка**

1. Нажимайте рычаг, пока не будет выпущено все содержимое и сброшено давление. Отвинтите головку устройства от баллона.
2. В зависимости от емкости устройства заполните его 0,25, 0,5 или 1 литром теплой воды.
3. Согласно описанию шагов 5–8 в разделе «Инструкция по эксплуатации», приступите к использованию изделия с 1 баллончика iSi для сливок.
4. Нажмите рычаг до упора и при этом полностью опустошите устройство iSi (держите его в наклонном положении), пока оно не перестанет находиться под давлением.
5. Затем проведите «Основную очистку».

**УКАЗАНИЕ:** Быстрая очистка не является заменой глубокой очистки.

### **Дезинфекция**

Все детали изделия, соприкасающиеся с содержимым, можно очищать обычным способом и затем дезинфицировать. Соблюдайте соответствующие указания по эксплуатации для обычных средств очистки и дезинфекции.

## Хранение.

Если устройство iSi не планируется заполнять в ближайшее время, необходимо высушить составные элементы на воздухе, поместив их в чистое место, а также хранить устройство iSi в разобранном виде.

**УКАЗАНИЕ:** Соблюдайте действующие предписания в отношении гигиены пищевых продуктов.

## Устранение неполадок.

### **Сброс давления**

Установите устройство вертикально, держите полотенце перед насадкой для украшения блюд и мягко нажимайте рычаг до тех пор, пока устройство iSi не перестанет находиться под давлением. Только после этого снимите головку устройства с баллона.

Если давление не уменьшается, пожалуйста, свяжитесь с компанией iSi или ее центром сервисного обслуживания.

### **Содержимое не выходит наружу, либо происходит разбрызгивание из устройства iSi**

1. Закупорка нерастворившимися ингредиентами, например, сахаром
  - Проведите «Сброс давления» и «Основную очистку».
  - Убедитесь в том, что порошкообразные ингредиенты полностью растворились.
2. Слишком затвердели сливки или заготовки, содержащие сливки
  - При последующей эксплуатации уменьшите интенсивность и частоту циклов встряхивания.
  - Соблюдайте указания о частоте встряхивания [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
3. Содержимое слишком загустело из-за большого количества загустителей или сильного охлаждения
  - Неподходящий рецепт или способ приготовления, необходимо привести в соответствие.

- Оставьте устройство при комнатной температуре на прибл. 5–10 минут.
  - Соблюдайте значения рабочей температуры устройства iSi.
- 4. Неверные условия давления в устройстве**
- Используйте только оригинальные баллончики iSi для сливок.
  - Не используйте пустые баллончики повторно и отправьте их на вторичную переработку.
  - Соблюдайте указания в спецификации устройства о макс. количестве используемых капсул.
  - Используйте устройство только в наклонном положении и держите насадку для украшения блюд вертикально, иначе произойдет потеря давления.
  - Головка устройства не была плотно, до упора, ввинчена в баллон. Выполните «Сброс давления» и вновь введите устройство в действие.
  - Уплотнение головки не было установлено. Выполните «Сброс давления» и вновь введите устройство в действие.
  - Насадка для украшения блюд не была навинчена. Выполните «Сброс давления» и вновь введите устройство в действие.
  - Горлышко баллона повреждено. Выполните «Сброс давления». Отправьте устройство компании iSi или в ее центр сервисного обслуживания.

**Выдавливаемое из устройства содержимое имеет слишком жидкую консистенцию**

- 1. Устройство было переполнено**
  - Выполните «Сброс давления», вылейте лишнее содержимое и вновь введите устройство в действие.
  - Соблюдайте указания о максимальной емкости.
- 2. Устройство слишком мало встряхивалось либо совсем не встряхивалось**
  - Соблюдайте указания о частоте встряхивания [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
- 3. Содержимое недостаточно холодное**
  - Gourmet Whip: поместите заполненное и готовое к эксплуатации устройство

Gourmet Whip в холодильник на 1–2 часа. В промежутках между использованием храните заполненное устройство Gourmet Whip в холодном месте.

- Thermo Whip: поместите заполненное и готовое к эксплуатации устройство Thermo Whip в холодильник по меньшей мере на 12 часов.
- 4. Баллончика использовалось слишком мало или же использовались неподходящие баллончики**
    - Соблюдайте указания в спецификации устройства о макс. количестве используемых капсул.
    - Используйте только оригинальные баллончики iSi для сливок.
  - 5. Слишком низкое содержание жира в используемых сливках**
    - Компания iSi рекомендует использовать следующие сливки: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
  - 6. Использовалось слишком мало желатина или других загустителей**
    - Выполните «Сброс давления». Добавьте в заготовку больше желатина или другого загустителя и снова заполните устройство.
  - 7. Неправильное использование загустителей (напр. желатина)**
    - Соблюдайте указания по применению загустителя.

**Капсулодержатель ввинчивается с трудом**

- 1. Используется неподходящий баллончик**
  - Используйте только оригинальные баллончики iSi для сливок.
- 2. Была выполнена очистка капсулодержателя в посудомоечной машине**
  - Необходимо заменить капсулодержатель – он доступен в качестве оригинальной запасной детали производства компании iSi.

**Капсулодержатель не прокалывается**

- 1. Используется неподходящий баллончик**
  - Используйте только оригинальные баллончики iSi для сливок.
- 2. Баллончик вставлен не той стороной**
  - Вставьте баллончик правильно (см. изображение: Инструкция по эксплуатации).

3. Вскрывающий элемент поврежден  
 — Отправьте устройство компании iSi или в центр сервисного обслуживания.

### Не отвинчивается насадка для украшения блюв

1. Насадка для украшения блюв привинчена слишком плотно  
 — Ввинчивайте насадку для украшения блюв до упора, но не слишком плотно.  
 — Выполните «Сброс давления». Если все же не удается отвинтить насадку для украшения блюв, свяжитесь с компанией iSi или центром сервисного обслуживания.
2. Промежуточная очистка проводилась нерегулярно  
 — Промежуточную очистку необходимо выполнять каждые 1–2 часа.

### При эксплуатации газ просачивается сквозь клапан или насадку для украшения блюв

1. Устройство используется без привинченной насадки  
 — Перед установкой баллончика убедитесь, что насадка для украшения блюв привинчена к съемной колбе.  
 — Выполните «Сброс давления» и вновь введите устройство в действие.
2. Уплотнительное кольцо дозирующего клапана загрязнено  
 — Выполните «Сброс давления» и «Основную очистку» и вновь введите устройство в действие.
3. Уплотнительное кольцо дозирующего клапана повреждено  
 — Выполните «Сброс давления» и отправьте устройство компании iSi или в центр сервисного обслуживания.

### При эксплуатации газ просачивается между баллоном и головкой устройства

1. Отсутствует уплотнение головки  
 — Выполните «Сброс давления», вставьте уплотнение в головку устройства.
2. Уплотнение головки повреждено  
 — Выполните «Сброс давления». Необходимо заменить уплотнение головки – оно доступно в качестве оригинальной запасной детали производства компании iSi.

3. Головка недостаточно плотно привинчена  
 — Выполните «Сброс давления». В соответствии с инструкцией по эксплуатации плотно привинтите головку к баллону.

4. Поврежден верхний край корпуса баллона  
 — Выполните «Сброс давления», отправьте устройство компании iSi или в центр сервисного обслуживания.

### Прочие указания по устранению неисправностей для устройства iSi Thermo Whip

#### Декоративное дно изгибается наружу или отстает

1. Устройство подверглось внешнему нагреву  
 — Выполните «Сброс давления». Не нагревайте устройство на паровой бане, на плите, в духовке или микроволновой печи. Отправьте устройство компании iSi или в центр сервисного обслуживания.

#### Содержимое не остается холодным или теплым, или стальной баллон нагревается или становится холодным

1. Повреждена изолирующая камера – потеря термоэффекта  
 — Выполните «Сброс давления». Отправьте устройство компании iSi или в центр сервисного обслуживания.

### Обслуживание.

Любую запасную деталь можно приобрести отдельно по выгодной цене.

Для заказа запасных деталей обращайтесь к местному дилеру. В Австрии это можно сделать также по эл. адресу [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

Для ремонта необходимо высылать устройство только в полной комплектации.

Запасные детали представлены на покомпонентном изображении.



## Dziękujemy za wybór urządzenia iSi.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia.

## Odkryj świat iSi:

Odwiedź stronę internetową firmy iSi i dowiedz się więcej o naszej bogatej ofercie. Nasz bogaty zbiór przepisów, ułożonych od bardzo prostych do najbardziej wyrafinowanych, otworzy przed Tobą pełnię kulinarnej różnorodności iSi. Daj się zainspirować!

Chcesz skontaktować się bezpośrednio z ekspertem kulinarnym? Nie ma problemu! Na blogu firmy iSi nasz szef kuchni odpowie na Twoje pytania. Co więcej, na bieżąco będziesz otrzymywać interesujące informacje o firmie iSi. Po prostu zajrzyj tam!

Dodatkowo, strona internetowa firmy iSi zawiera szczegółowe informacje na temat wszystkich urządzeń i akcesoriów firmy iSi.

**Wyczerpująca instrukcja obsługi, dostępna w formie elektronicznej, przekaże Ci wszystkie informacje dotyczące użytkowania, czyszczenia i usuwania usterek w urządzeniach firmy iSi.**

[www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)

Pytania prosimy kierować na adres [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Gwarantowana jakość:

Każde urządzenie firmy iSi jest dokładnie sprawdzane przed opuszczeniem fabryki. Firma iSi udziela 2-letniej gwarancji na materiały i wykonanie, o ile usterki nie powstały wskutek nieprawidłowego użytkowania. Gwarancja obowiązuje od daty na dowodzie zakupu.

### **Zarejestruj się teraz online, a my przedłużymy okres Twojej gwarancji!**

Skorzystaj z zalet: 3-letnia gwarancja na materiał i wykonanie, 5-letnia gwarancja na izolację korpusu butelki termoizolacyjnej.

Gwarancja obowiązuje wyłącznie w przypadku użytkowania oryginalnych części urządzenia iSi, zgodnie z listą elementów produktu firmy iSi. Niezawodne działanie urządzenia możemy zagwarantować wyłącznie pod warunkiem stosowania nabożów iSi. Roszczenia gwarancyjne i odszkodowawcze nie obejmują błędów, uszkodzeń i szkód powstałych w wyniku niezapoznania się z instrukcją użytkowania oraz zawartymi w niej zasadami bezpieczeństwa i/lub niestosowania się do nich.

## Dane techniczne.

Maks. ciśnienie robocze PS	20 bar (0,25 L)
	24 bar (0,5 L)
	30 bar (1 L)
Min. temperatura robocza	1°C
Maks. temperatura robocza	Gourmet Whip 75°C
	Thermo Whip 95°C
Maks. pojemność	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Maks. liczba nabożi	1 naboż do śmietany iSi (0,25 L)
	1 naboż do śmietany iSi (0,5 L)
	2 naboże do śmietany iSi (1 L)
Zastosowanie	Przeznaczone do użytku profesjonalnego. Espumas, przekąski typu „finger food”, ciepłe i zimne sosy, zupy-krem oraz bita śmietana i desery. Do stosowania do zimnych i ciepłych potraw.



Po prostu zaloguj się  
i zagwarantuj sobie korzyści:  
[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)

## Wykaz materiałów.

Nazwa	Materiał
Butelka	stal szlachetna
Głowica urządzenia	POM (polioksy-metylen), silikon, stal szlachetna, NBR, mosiądz niklowany, PU
Uszczelka głowicy	silikon
Końcówka do garnirowania	PP, stal szlachetna
Uchwyt naboju	ciśnieniowy odlew cynkowy chromowany, silikon



## Zasady bezpieczeństwa.

**Niestosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa oraz do wszelkich zaleceń dotyczących obsługi i konserwacji produktów firmy iSi może skutkować nieprawidłowym funkcjonowaniem systemu lub spowodować obrażenia ciała bądź szkody materialne.**

- Urządzenie iSi jest dopuszczone wyłącznie do zastosowania zgodnego z danymi technicznymi!
- W celu uniknięcia błędów w obsłudze należy dokładnie przeczytać instrukcję użytkowania i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu!
- Nigdy nie używać sity!
- Urządzenie iSi przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Nigdy nie przechowywać ani nie użytkować urządzenia w temperaturze niższej od minimalnej i wyższej od maksymalnej temperatury roboczej!
- Używać tylko napelnionego urządzenia!
- Niedozwolone są zastosowania do bardzo niskich temperatur, np. z płynnym azotem!
- Łączyć ze sobą jedynie głowicę urządzenia i butelkę tego samego typu!
- Nigdy nie łączyć produktów innych producentów z częściami urządzenia iSi!
- Nie przykręcać głowicy krzywo!
- Stosować tylko oryginalne naboje do śmietany iSi!
- Podczas wkręcania naboju nie pochylać się nad urządzeniem!
- Urządzenie jest zbiornikiem ciśnieniowym! Upadek urządzenia lub jego uszkodzenie

(np. pęknięcie, zniekształcenie) może stać się źródłem zagrożenia. W takiej sytuacji nie należy używać urządzenia! Należy zlecić kontrolę urządzenia w placówce serwisowej firmy iSi!

- Nigdy nie odkręcać głowicy od urządzenia będącego pod ciśnieniem!
- Nie używać dźwigni jako uchwytu do przenoszenia!
- Prawidłowe oczyszczenie jest bezwzględnie konieczne w celu zapobieżenia zatkaniu urządzenia. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie iSi zostało prawidłowo oczyszczone!
- Rozkładanie urządzenia na części jest dozwolone tylko zgodnie z ilustracją dotyczącą czyszczenia!
- Przed czyszczeniem należy sprawdzić odporność materiału na stosowane płyny czyszczące lub dezynfekujące!
- Nie zmieniać konstrukcji urządzenia iSi. Prowadzi to do wygaśnięcia gwarancji i wykluczenia odpowiedzialności!
- Nigdy nie stosować większej liczby nabojów niż podano i nigdy nie przepelniać urządzenia! To gwarantuje, że nie zostanie przekroczony maksymalne ciśnienie robocze!
- Jeżeli nie można zredukować ciśnienia do zera, skontaktować się z firmą iSi lub placówką serwisową.

**WSKAZÓWKA:** Przed pierwszym użyciem urządzenia iSi z gwintu tłoka należy usunąć zabezpieczenie transportowe. Wykonać dokładne czyszczenie, jak pokazano na ilustracji.

**WSKAZÓWKA:** Aby uniknąć tworzenia się grudek, przed napełnieniem należy całkowicie rozpuścić składniki w proszku, cukier itp. w niewielkiej ilości cieczy. Nie używać składników zawierających miąższ lub pestki owoców!

**WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA iSi GOURMET WHIP:** W przypadku zastosowania do dań ciepłych urządzenie nagrzewa się. Urządzenie można podgrzewać w bimarze (w temperaturze maks. 75 °C)!

**WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA iSi THERMO WHIP:** Urządzenia nie można podgrzewać (np. w bimarze, mikrofalówce, na płycie grzewczej, w piecu itp.)! Urządzenia nie wolno nigdy wstawiać do bimarza lub kąpieli wodnej.

## Instrukcja użytkowania.

**WSKAZÓWKA:** Należy przestrzegać informacji zawartych na ilustracji do instrukcji obsługi!

**WSKAZÓWKA:** Poniższa instrukcja obsługi dotyczy urządzeń iSi Gourmet Whip oraz iSi Thermo Whip. W zależności od urządzenia, podano właściwe dla niego wskazówki, na które należy zwracać szczególną uwagę.

## Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania.

Zastosowanie na zimno: Wlewany produkt musi być zimny.

Zastosowanie na ciepło: Wlewany produkt musi być gorący.

Jeżeli gorąca lub lekko podgrzana masa po napełnieniu ma być szybko schłodzona do temperatury pokojowej, napełnione i otwarte urządzenie iSi można ochłodzić w lodówce. Następnie użyć urządzenia (patrz „Przygotowanie do użycia”).

Produkt zawierający żelatynę przed napełnieniem butelki należy schłodzić do temperatury pokojowej, a następnie użyć urządzenia. Napełnione urządzenie iSi Gourmet Whip należy przechowywać w lodówce 4–6 godzin, a urządzenie iSi Thermo Whip co najmniej 12 godzin.

Serwować produkt z urządzenia możliwie krótko przed spożyciem.

**WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA iSi THERMO WHIP:** Aby zapewnić optymalną wydajność termiczną, w przypadku zastosowania na zimno butelkę ze



stali szlachetnej należy płukać zimną wodą, a w przypadku zastosowań na ciepło – gorącą.

#### **WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA iSi THERMO WHIP:**

Możliwe jest ponowne chłodzenie zamkniętego urządzenia – umieścić urządzenie w pozycji leżącej w lodówce na co najmniej 12 godzin.

#### **Przygotowanie**

1. Włóż uszczelkę do głowicy.
2. Nakręć wybraną końcówkę do garnirowania na zawór dozujący, niezbyt mocno, tak aby wyczuć lekki opór.
3. Napętnij butelkę produktem.

**WSKAZÓWKA:** Nie napętniać powyżej linii „MAX.” – przestrzegać informacji podanych na dnie butelki. Nie przepętniać! Pozostawienie pustej przestrzeni jest niezbędne do uzyskania optymalnego efektu ubicia. Stosować pojemnik z miarką do odmierzania!

#### **Przygotowanie do użycia**

4. Nakręć głowicę prosto i mocno na butelkę.
5. Włóż do uchwyty oryginalny nabój do śmietany iSi.

**WSKAZÓWKA:** Nie należy wkręcać naboju, jeśli na zaworze dozującym nie jest nakręcona końcówka do garnirowania.

6. Nakręć na głowicę uchwyt z włożonym nabojem, tak aby cała zawartość naboju przedostała się do urządzenia.

**UWAGA:** Urządzenie znajduje się obecnie pod ciśnieniem!

7. Sześciokrotnie mocno wstrząśnij urządzeniem.
8. Odkręć uchwyt i wyjmij pusty nabój. Oddaj go do punktu odbioru materiałów do ponownego przetworzenia.

**WSKAZÓWKA:** Ciche szyczenie podczas odkręcania uchwyty jest normalnym zjawiskiem.

9. W przypadku urządzenia iSi o pojemności 1 l wykonaj czynności 5–8 powtórnie.

10. Nakręć pokrywkę na gwint.

#### **Obsługa**

11. W celu dozowania zawartości trzymaj urządzenie do góry dnem (końcówka do garnirowania ustawiona pionowo i skierowana w dół!) i delikatnie naciśnij dźwignię.

**WSKAZÓWKA:** Przy pierwszej próbie należy sprawdzić konsystencję produktu. Jeżeli konsystencja jest jeszcze zbyt płynna, ponownie wstrząśnij urządzeniem.

## Czyszczenie.

#### **Czyszczenie zasadnicze**

**WSKAZÓWKA:** Należy przestrzegać informacji zawartych na ilustracji dotyczącej czyszczenia!

1. Naciśnij dźwignię, aż urządzenie zostanie całkowicie opróżnione i nie będzie znajdować się pod ciśnieniem. Odkręć głowicę od butelki.
2. Odkręć końcówkę do garnirowania.
3. Aby dokładnie wyczyścić urządzenie, zdejmij uszczelkę głowicy.
4. Resztki produktu splucz ręcznie ciepłą wodą pitną z dodatkiem zwykłego środka czyszczącego i za pomocą szczotki oczyść zawór dozujący oraz końcówkę do garnirowania. Całkowicie usuń tłuszcz i resztki białka!
5. Zawór dozujący wcisnij do głowicy od góry aż do wycucia oporu i za pomocą wygiętej końcówki szczotki czyszczącej przesun pierścień uszczelniający do góry.
6. Wszystkie części, z wyjątkiem uchwyty naboju, w razie potrzeby ostatecznie optucz w zmywarce.

**WSKAZÓWKA:** W żadnym wypadku nie należy stosować specjalnych środków do

stali nierdzewnej, środków szorujących lub gąbek/szczotek, które mogą zarysować powierzchnię.

**WSKAZÓWKA:** Podczas mechanicznego i ręcznego czyszczenia należy pamiętać o właściwym dozowaniu preparatu czyszczącego lub używanych jednocześnie preparatów dezynfekujących i czyszczących. Decydujące znaczenie przy czyszczeniu mają czas oddziaływania i wybrana temperatura.

### Czyszczenie zwykłe

Podczas użytkowania należy regularnie czyścić końcówkę do garniowania (co 1–2 godziny). W tym celu odkręć końcówkę do garniowania lub opłucz ją wodą pitną bez odkręcania od urządzenia.

### Szybkie czyszczenie

1. Naciśnij dźwignię, aż urządzenie zostanie całkowicie opróżnione i nie będzie znajdować się pod ciśnieniem. Odkręć głowicę od butelki.
2. Urządzenie, w zależności od pojemności, napełnij 0,25 l, 0,5 l lub 1 l ciepłej wody.
3. Rozpocznij użytkowanie urządzenia z zainstalowanym jednym nabojem do śmietany iSi, zgodnie z rozdziałem „Przygotowanie do użycia”, czynności 5–8.
4. Naciśnij dźwignię do oporu i całkowicie opróżnij urządzenie iSi (trzymaj urządzenie w pozycji dnem do góry), aż zostanie pozbawione ciśnienia.
5. Na koniec przeprowadź „czyszczenie zasadnicze”.

**WSKAZÓWKA:** Szybkie czyszczenie nie zastępuje czyszczenia gruntownego.

### Dezynfekcja

Wszystkie części stykające się z produktem można oczyścić w zwykły sposób, po czym należy je zdezynfekować. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących stosowanych środków czyszczących i dezynfekujących.

## Przechowywanie.

Jeżeli urządzenie iSi nie zostanie natychmiast napełnione ponownie, pozostawić jego elementy do wyschnięcia w czystym i wentylowanym miejscu. Urządzenie iSi przechowywać w zdemontowanym stanie.

**WSKAZÓWKA:** Przestrzegać obowiązujących przepisów dot. higieny żywności.

## Usuwanie usterek.

### Redukcja ciśnienia

Ustawić urządzenie prosto, nad wylotem końcówki do garniowania przytrzymać szmatkę i tak długo delikatnie wciskać dźwignię, aż całe ciśnienie uolotni się z urządzenia iSi. Dopiero wtedy odkręcić głowicę urządzenia od butelki.

Jeżeli nie można zredukować ciśnienia do zera, skontaktować się z firmą iSi lub placówką serwisową.

### Nie można wyjąć zawartości lub urządzenie iSi przyska

1. Zatkanie nierozpuszczonymi składnikami, np. cukrem
  - Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia”, a następnie „Czyszczenie zasadnicze”.
  - Upewnić się, że cukier został całkowicie rozpuszczony.
2. Zbyt sztuczna śmietana lub produkt zawierający śmietanę
  - Przy kolejnym użyciu zmniejszyć intensywność i częstotliwość cykli przetwarzania.
  - Przestrzegać informacji dotyczących częstotliwości przetwarzania [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
3. Zawartość jest zbyt zbita ze względu na zbyt dużą ilość środka wiążącego lub zbyt mocne chłodzenie
  - Receptura lub procedura nie są odpowiednie albo należy je dopasować.

- Pozostawić urządzenie w temperaturze pokojowej na ok. 5–10 minut.
- Przestrzegać temperatury roboczej urządzenia iSi.

#### 4. Nieprawidłowe ciśnienie w urządzeniu

- Stosować tylko oryginalne naboje do śmietany iSi.
- Nie używać ponownie pustych nabojów. Oddać je do punktu odbioru materiałów do ponownego przetworzenia.
- Przestrzegać maksymalnej liczby stosowanych nabojów, podanej w danych technicznych urządzenia.
- Urządzenia używać tylko i wyłącznie w położeniu do góry dnem, z ustawioną pionowo końcówką do garnirowania. W przeciwnym razie dojdzie do utraty ciśnienia.
- Głowica nie została nakręcona do oporu na butelkę. Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia” i ponownie użyć urządzenia.
- Nie włożono uszczelki głowicy. Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia” i ponownie użyć urządzenia.
- Nie nakręcono końcówki do garnirowania. Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia” i ponownie użyć urządzenia.
- Szyjka butelki została uszkodzona. „Redukcja ciśnienia”. Odebrać urządzenie do firmy iSi lub najbliższej placówki serwisowej.

### Konsystencja produktu jest zbyt luźna

1. Urządzenie zostało napełnione zbyt dużą ilością produktu.
  - Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia”, wyłączyć nadmiar produktu i ponownie uruchomić urządzenie.
  - Przestrzegać maksymalnego poziomu napełnienia.
2. Urządzenie zostało zbyt lekko wstrząśnięte lub nie zostało wstrząśnięte w ogóle.
  - Przestrzegać informacji dotyczących częstotliwości potrząsania [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)

### 3. Zawartość nie jest wystarczająco zimna

- Gourmet Whip: Napetnione i gotowe do użytku urządzenie Gourmet Whip włożyć na 1–2 godziny do lodówki. Aktualnie nieużywane, napetnione urządzenie Gourmet Whip przechowywać w chłodnym miejscu.
- Thermo Whip: Napetnione i gotowe do użycia urządzenie iSi Thermo Whip odstawić na co najmniej 12 godzin do lodówki.

### 4. Użyto zbyt małej liczby nabojów lub naboje są nieodpowiednie

- Przestrzegać maksymalnej liczby stosowanych nabojów, podanej w danych technicznych urządzenia.
- Stosować tylko oryginalne naboje do śmietany iSi.

### 5. Użyta śmietana ma zbyt niską zawartość tłuszczu

- Firma iSi zaleca używanie następującej śmietany: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)

### 6. Użyto zbyt małej ilości żelatyny lub innego środka wiążącego

- „Redukcja ciśnienia”. Dodać żelatynę lub inne środki wiążące do produktu zgodnie z przepisem i ponownie napetnić urządzenie.

### 7. Środek wiążący (np. żelatyna) został użyty nieprawidłowo

- Przestrzegać wskazówek dotyczących zastosowania środka wiążącego.

### Trudność w dokręceniu uchwytu naboju

1. Zastosowano nieodpowiedni nabój
  - Stosować tylko oryginalne naboje do śmietany iSi.
2. Uchwyt naboju został umyty w zmywarce
  - Należy wymienić uchwyt naboju – jest on dostępny jako oryginalna część zamienna iSi.

### Nabój do śmietany nie został przebity

1. Zastosowano nieodpowiedni nabój
  - Stosować tylko oryginalne naboje do śmietany iSi.

2. Nabój został włożony odwrotnie
  - Włożyć nabój prawidłowo (patrz ilustracja: „Instrukcja użytkownika”).
3. Bolec do przebijania został uszkodzony
  - Odebrać urządzenie do firmy iSi lub placówki serwisowej.

### Nie można odkręcić końcówki do garniowania

1. Końcówka została przykręcona zbyt mocno
  - Przykręcić końcówkę nie za mocno, Olekko, do wycucia oporu.
  - „Redukcja ciśnienia”. Jeśli w dalszym ciągu nie można odkręcić końcówki do garniowania, należy odebrać urządzenie do firmy iSi lub placówki serwisowej.
2. Nie przeprowadzano regularnego czyszczenia zwykłego
  - Czyszczenie zwykle należy wykonywać co 1-2 godziny.

### Podczas uruchamiania, przez zawór lub końcówkę do garniowania ulatnia się gaz

1. Urządzenie zostało użyte bez nakręconej końcówki
  - Przed wkręceniem naboju sprawdzić, czy na tłok została nakręcona końcówka do garniowania.
  - Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia” i ponownie uruchomić urządzenie.
2. Pierścień uszczelniający zaworu dozującego jest zabrudzony
  - Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia” i „Czyszczenie zasadnicze”, a następnie ponownie użyć urządzenia.
3. Pierścień uszczelniający zaworu dozującego jest uszkodzony
  - Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia”, odebrać urządzenie do firmy iSi lub placówki serwisowej.

### Podczas uruchamiania ulatnia się gaz między butelką a głowicą

1. Brak uszczelki głowicy
  - Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia”, włożyć uszczelkę do głowicy.
2. Uszczelka głowicy została uszkodzona
  - „Redukcja ciśnienia”. Należy wymienić

uszczelkę głowicy – jest ona dostępna jako oryginalna część zamienna iSi.

3. Głowica nie została odpowiednio mocno dokręcona
  - „Redukcja ciśnienia”. Nakręcić mocno głowicę na butelkę zgodnie z instrukcją.
4. Korpus butelki został uszkodzony na górnej krawędzi
  - Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia”, odebrać urządzenie do firmy iSi lub placówki serwisowej.

### Dalsze wskazówki dotyczące usuwania usterek urządzenia iSi Thermo Whip

#### Spód butelki wybrzusza się na zewnątrz lub odcepie się

1. Urządzenie zostało przegrzane z zewnątrz
  - „Redukcja ciśnienia”. Urządzenia nie wolno podgrzewać w bazarze, na płycie grzewczej, w piecu ani w mikrofalówce. Odebrać urządzenie do firmy iSi lub placówki serwisowej.

#### Produkt nie pozostaje chłodny/ciepły lub butelka ze stali szlachetnej staje się ciepła albo zimna

1. Komora izolacyjna uległa uszkodzeniu – utrata działania termicznego
  - „Redukcja ciśnienia”. Odebrać urządzenie do firmy iSi lub placówki serwisowej.

## Serwis.

Części zamienne są dostępne pojedynczo, w korzystnych cenach.

Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się ze sprzedawcą. W Austrii zamówienia można składać także pocztą e-mail pod adresem info@isi.com.

Do naprawy należy przestać całe urządzenie.

Części zamienne są przedstawione na schemacie.



Inspiring food.