



Dessert Whip.^{PLUS}

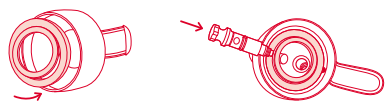
Dessert Whip^{PLUS} Mini.

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

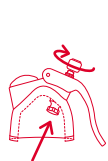
Gebrauchsanleitung / Notice d'utilisation / Istruzioni per l'uso / Modo de empleo / Handleiding / Bruksanvisning / Instruções de uso / Инструкция по эксплуатации / Instrukcja użytkowania



1.



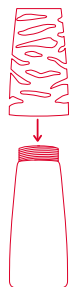
2.



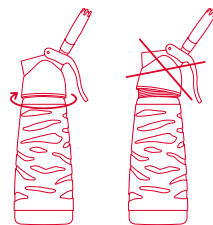
3.



4.



5.



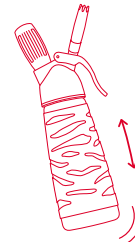
6.



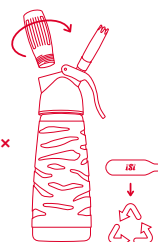
7.



8.



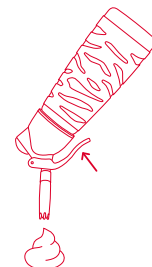
9.



10.



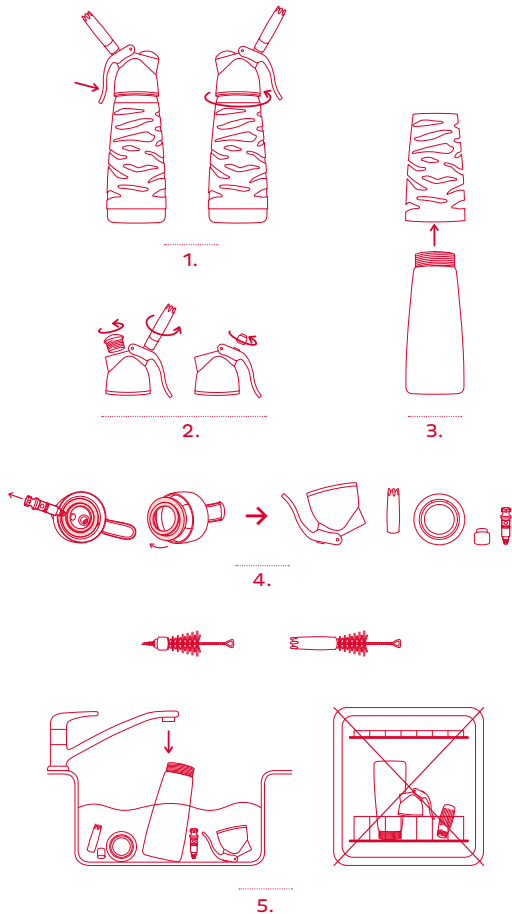
11.



12.

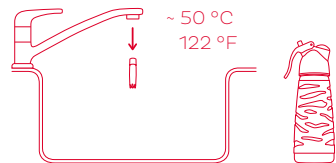
Cleaning

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



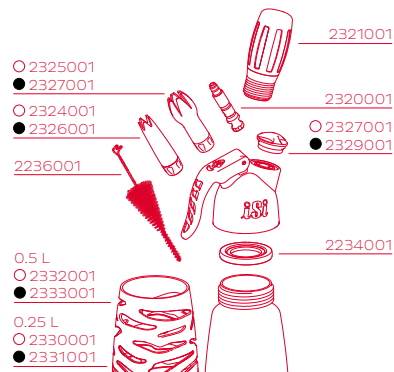
Interim Cleaning

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



Create.
New.
Taste.

EN
English
2

ES
Español
50

RU
Русский
98

DE
Deutsch
14

NL
Nederlands
62

PL
Polski
110

FR
Français
26

SE
Svenska
74

IT
Italiano
38

PT
Português
86



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

www.isi.com/culinary/us

If you have any further questions please
contact info@isi.com
For the US: 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.

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



For the US please refer to
www.isi.com/warranty/us

Whipper Data.

Max. service pressure PS	20 bar / 290 psig
Min. operating temperature	1°C / 34 °F
Max. operating temperature	30°C / 86 °F
Max. filling volume	0.25 L / half US pint 0.5 L / 1 US pint
Max. number of chargers to be used	1 iSi cream charger
Usage	Not approved for commercial use. For fresh, pure cream, and desserts. Suitable for cold preparations only.

Material List.

Description	Material
Bottle	Stainless steel
Head	PBT, POM, silicone, nickel-plated brass, PU, stainless steel
Head gasket	TPE
Decorator tip	Adapter: PA Spout: PP
Charger holder	PA
Dispensing piston	PA, NBR, silicone, stainless steel
Silicone cover	Silicone

Technical data is subject to change without prior notice.



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!
- Only charge a whipper that is filled!
- Never store or use the iSi Whipper outside of the min. and max. operating temperatures. Do not store in a freezer!
- 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 and the charger holder 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 and leaking. Check that the iSi Whipper has been properly cleaned before use!
- Only dismantle the iSi Whipper for cleaning in accordance with the illustration!
- Only clean by hand using lukewarm water and domestic hand dishwashing detergent. The iSi Whipper is not dishwasher safe! Cleaning the head of the whipper in the dishwasher may damage the plastic head and the charger holder, which ultimately puts your safety when using your iSi Whipper at risk!
- 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, 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: The silicone cover is used for decoration. The iSi Whipper can be operated perfectly well without it.

Instructions for Use.

NOTE: Please observe the illustrations “instructions for use”!

Cream/cream-based desserts should be cold when filled. Dispense cream/cream-based desserts from the iSi Whipper shortly before eating.

Preparation

1. Make sure that the head gasket is inserted into the head.
2. Insert dispensing piston into the head.
3. Screw the adapter onto the dispensing piston, not too tight but enough to be secure, and screw the decorator tip onto the adapter.
4. 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.

5. If required, carefully pull the silicone cover over the bottle from above.

Equipment Setup

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

NOTE: Never screw on the charger when there is no adapter attached to the dispensing piston.

8. 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!

9. Shake the whipper vigorously > 5.
10. 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.

11. Screw the cap onto the thread.

Operation

12. For dispensing, the device must be held „head-first“ (with the decorator tip facing 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.

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. Remove the adapter from the dispensing piston and remove the decorator tip from the adapter.
3. If the silicone cover was used, remove this from the iSi bottle by pulling it upwards and clean by hand using domestic hand dishwashing detergent.
4. Remove the head gasket and the dispensing piston for basic cleaning.
5. Clean product components by hand using warm (max. 50°C) potable water along with domestic hand dishwashing detergent and clean the dispensing piston and decorator tip using the cleaning brush. Completely remove any traces of fat or egg white.

NOTE: Do not use scouring agents or abrasive sponges/brushes.

NOTE: Do not put in the dishwasher and do not wash in boiling water.

NOTE: The decorator tip can be unscrewed at any time for periodic cleaning.

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!

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 „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/home-edition/whippedcream.
3. Content is too firm due to over-cooling:
 - Leave the whipper to stand at room temperature for around 5–10 minutes.
 - Avoid freezing the content.
4. No pressure/not enough pressure in the device:
 - Only use original iSi cream chargers.
 - Do not reuse empty chargers. They should be recycled immediately.
 - Only operate the whipper „headfirst“ with a vertical decorator tip because otherwise there could be a loss of pressure.

5. Too many chargers were used:
 - Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
 - „Release the pressure“ and then set-up again.

The content being dispensed is too runny.

1. The whipper was overfilled:
 - „Release the pressure“, pour out the 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/home-edition/whippedcream.
3. The content is not cold enough:
 - Place a filled and prepared iSi whipper in the refrigerator for at least 1-2 hours.
4. An unsuitable charger was used:
 - Only use original iSi cream chargers.

The cream 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 diagram: Instructions for Use).
3. The puncturing unit has been damaged:
 - Send the whipper to iSi or to a service center.

During operation, gas is leaking through the dispensing piston or adapter.

1. The device was used without the adapter:
 - Before screwing on the charger, make sure that the adapter is attached to the dispensing piston.
 - „Release the pressure“ and then set-up the whipper again.
2. The dispensing piston seal has been damaged:
 - The dispensing piston needs to be replaced and is available as an original iSi spare part.

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.

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. In the US contact 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

Bei Fragen wenden Sie sich an
info@isi.com

Für Deutschland: sideutschland@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.

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.



Einfach anmelden &
Vorteile sichern:
www.isi.com/garantie

Gerätedaten.

Max. Betriebsdruck PS	20 bar
Minimale Betriebstemperatur	1°C
Maximale Betriebstemperatur	30°C
Max. Füllvolumen	0,25 L 0,5 L
Max. Anzahl zu verwendender Kapseln	1 iSi Sahnekapsel
Anwendung	Für die gewerbliche Anwendung nicht zugelassen. Für frische pure Sahne & Desserts. Nur für kalte Anwendungen.

Materialliste.

Bezeichnung	Material
Flasche	Edelstahl
Gerätekopf	PBT, POM, Silikon, Messing vernickelt, PU, Edelstahl
Kopfdichtung	TPE
Garniertülle	Adapter: PA Tülle: PP
Kapselhalter	PA
Entnahmekolben	PA, NBR, Silikon, Edelstahl
Silikon-Mantel	Silikon

Technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



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!
- Niemals Gewalt anwenden!
- iSi Gerät für Kinder unerreichbar aufbewahren!
- Ausschließlich befülltes Gerät in Betrieb nehmen!
- iSi Gerät niemals außerhalb der min. und max. Betriebstemperatur lagern bzw. verwenden!
- Ausschließlich Gerätekopf und Flasche desselben Gerätetyps kombinieren!
- Fremdfabrikate niemals mit iSi Teilen kombinieren!
- Gerätekopf und Kapselhalter 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 und Undichtheiten 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!
- Handreinigung ausschließlich mit lauwarmem Wasser und haushaltsüblichem Handgeschirrspülmittel! Das iSi Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet! Die nicht zugelassene Reinigung des Gerätekopfes im Geschirrspüler kann den Kunststoffkopf und den Kapselhalter schädigen – dadurch wird die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigt!
- 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 erstmaligem Gebrauch des iSi Gerätes Reinigung wie in der Illustration zur Reinigung angegeben durchführen.

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

HINWEIS: Der Silikon-Mantel dient zur Dekoration. Das iSi Gerät kann auch ohne diesen einwandfrei in Betrieb genommen werden.

Gebrauchsanleitung.

Sahne/sahnebasierende Desserts kühl einfüllen.
Sahne/sahnebasierende Desserts möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnehmen.

Vorbereitung

1. Überprüfen, ob die Kopfdichtung in den Gerätekopf eingelegt ist.
2. Entnahmekolben in den Gerätekopf einsetzen.
3. Den Adapter auf den Entnahmekolben, nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben und die Garniertülle auf den Adapter schrauben.
4. Flasche mit der Zubereitung befüllen.

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

5. Wenn gewünscht, den Silikon-Mantel vorsichtig von oben über die Flasche ziehen.

Inbetriebnahme

6. Den Gerätekopf gerade und handfest auf die Flasche aufschrauben.
7. Original iSi Sahnekapsel lagerichtig in den Kapselhalter einlegen.

HINWEIS: Niemals die Kapsel einschrauben, wenn kein Adapter auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.

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

⚠ ACHTUNG: Gerät steht nun unter Druck!

9. Gerät > 5 kräftig schütteln.
10. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel der Wiederverwertung zuführen.

HINWEIS: Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

11. Abdeckkappe in das Gewinde schrauben.

Bedienung

12. Zur Entnahme muss das Gerät „kopfüber“ gehalten (Garniertülle senkrecht!) 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.

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. Den Adapter vom Entnahmekolben abschrauben und die Garniertülle vom Adapter abschrauben.
3. Wenn der Silikon-Mantel verwendet wurde, diesen von der iSi Flasche nach oben hin abziehen und mit haushaltsüblichen Handgeschirrspülmitteln von Hand spülen.
4. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entnehmen.
5. Produktbestandteile mit warmem (max. 50° C) Trinkwasser und haushaltsüblichem Handgeschirrspülmittel von Hand spülen und mit der Reinigungsbürste Entnahmekolben und Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!

HINWEIS: Keinesfalls Scheuermittel oder kratzende Schwämme/Bürsten verwenden.

HINWEIS: Nicht im Geschirrspüler reinigen und nicht auskochen!

HINWEIS: Die Garniertülle kann jederzeit zur notwendigen Zwischenreinigung vom Adapter abgeschraubt werden.

Aufbewahrung.

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

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 „Reinigung“ durchführen.
 - Sicherstellen, dass pulverige 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/haushalt/sahne
3. Inhalt ist zu fest durch zu starke Kühlung
 - Gerät bei Zimmertemperatur etwa 5-10 Minuten stehen lassen.
 - Gefrieren des Inhalts vermeiden.
4. Kein Druck/zu wenig Druck im Gerät
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
 - Leere Kapseln nicht wieder verwenden und sofort der Wiederverwertung zuführen.
 - Gerät ausschließlich „kopfüber“ mit senkrechter Garniertülle betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommt.

5. Es wurden zu viele Kapseln verwendet
 - Anzahl der max. zu verwendenden Kapseln in den Gerätedaten beachten.
 - „Druck ablassen“ und Gerät erneut in Betrieb nehmen.

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/haushalt/sahne
3. Der Inhalt ist nicht kalt genug
 - Befülltes und betriebsbereites iSi Gerät für 1-2 Stunden in den Kühlschrank geben.
4. Es wurde eine nicht geeignete Kapsel verwendet
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.

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.

Bei Inbetriebnahme entweicht Gas durch den Entnahmekolben oder den Adapter

1. Gerät wurde ohne aufgeschraubten Adapter in Betrieb genommen
 - Vor dem Einschrauben der Kapsel sicherstellen, dass der Adapter auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.
 - „Druck ablassen“ und das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
2. Dichtung am Entnahmekolben wurde beschädigt
 - Der Entnahmekolben muss ersetzt werden und ist als original iSi Ersatzteil erhältlich.

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.

Service.

Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.

Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. In Österreich auch unter info@isi.com möglich.

Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

FR

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

Veuillez 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 produites 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

Pour toute question, contactez
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.

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 prolonga-
tion de garantie:
www.isi.com/garantie/fr

Caractéristiques du siphon.

Pression de service PS max.	20 bar / 290 psig
Température de service min.	1°C / 34°F
Température de service max.	30°C / 86°F
Contenance max.	0,25 L 0,5 L
Nombre max. de capsules à utiliser.	1 capsule iSi à crème chantilly
Utilisation	Homologué pour une utilisation domestique. Pour crème chantilly & desserts. Uniquement pour préparations froides

Liste des matériaux utilisés.

Désignation	Matériau
Bouteille	Acier inox
Tête	PBT, POM, silicone, laiton nickelé, PU, acier inox
Joint de tête	TPE
Douille de garniture	Adaptateur: PA Douille: PP
Porte-capsule	PA
Piston de distribution	PA, NBR, silicone, acier inox
Protection en silicone	Silicone

Les informations techniques peuvent être
modifier sans préavis.



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 exclusivement homologué pour une utilisation domestique conforme aux caractéristiques de l'appareil!
- Ne remplir qu'avec des ingrédients liquides selon les caractéristiques du siphon. Porter attention à la marque de remplissage sur la bouteille iSi.
- 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!
- N'utiliser le siphon que lorsqu'il est rempli!
- Ne jamais 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. Pour une température inférieure à la température minimal(e) le siphon doit être laissé à température ambiante avant utilisation.
- 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 et le porte-capsule 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 dévisser 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 et préserver l'étanchéité de l'appareil. Avant chaque utilisation, vérifier si le siphon iSi a été correctement nettoyé et n'est pas bouché!
- Ne démonter le siphon iSi que selon les illustrations «Mode d'utilisation» et «Nettoyage»!
- Le nettoyage manuel doit exclusivement être réalisé avec de l'eau tiède et de la liquide à vaisselle maison. Le siphon iSi n'est pas lavable au lave-vaisselle! Le nettoyage non autorisé de la tête au lave-vaisselle peut endommager la tête plastifiée et le porte-capsule! La sécurité du siphon s'en trouve ainsi altérée!
- 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!

- Pour laisser s'échapper la pression : Déposer l'appareil en position debout, tenir un chiffon sur la douille de garniture, et appuyer délicatement sur le levier jusqu'à ce qu'il ne se trouve plus de pression dans le siphon iSi. Ne dévisser la tête du siphon qu'à ce moment. S'il est impossible de mettre la bouteille hors pression, prenez contact avec iSi ou avec votre service après-vente!

REMARQUE: Avant la première utilisation du siphon iSi effectuer le nettoyage minutieux tel qu'indiqué sur l'illustration.

REMARQUE: Afin d'éviter la constitution 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: La protection en silicone est décorative. Le siphon iSi peut être utilisé sans restriction sans cette protection.

Notice d'utilisation

Remplir la crème chantilly/les desserts à base de crème chantilly lorsqu'ils sont froids. Sortir la crème chantilly/les desserts à base de crème chantilly si possible juste avant leur dégustation.

Préparation

1. Vérifier si le joint de tête est bien en place dans la tête.
2. Placer le piston de distribution dans la tête.
3. Visser l'adaptateur sur le piston de distribution, sans forcer, jusqu'à butée et visser la douille de garniture sur l'adaptateur.
4. 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!

5. Si désiré, enfilez avec précaution la protection en silicone contre la chaleur par-dessus la bouteille.

Mise en service

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

REMARQUE: Ne jamais visser la capsule si aucun adaptateur n'est vissé sur le piston de distribution.

8. 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!

9. Agiter vigoureusement le siphon à > 5 reprises.
10. 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.

11. Visser le capuchon sur le pas de vis.

Utilisation

12. Pour sortir la préparation, le siphon doit être «la tête en bas» (douille de garniture verticale!) 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

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 l'adaptateur du piston de distribution et dévisser la douille de garniture de l'adaptateur.
3. Si la protection en silicone est utilisée, la retirer de la bouteille iSi par le haut et laver manuellement avec une liquide à vaisselle maison.
4. Pour effectuer le nettoyage minutieux, retirer le joint de tête.
5. Pré-rincer les composants à l'eau chaude potable (max. 50 °C), puis nettoyer à la main le piston de distribution et la douille de garniture avec une liquide à vaisselle maison et une brosse. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'œuf!

REMARQUE: Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou des éponges/brosses abrasives.

REMARQUE: Ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas faire bouillir!

REMARQUE: La douille de garniture peut être dévissée à tout moment de l'adaptateur pour un nécessaire nettoyage intermédiaire.

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.

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».
 - S'assurer que les produits pulvérulents 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/usage-domestique/cremechantilly
3. Le contenu est trop ferme en raison d'un refroidissement trop intense
 - Laisser reposer le siphon à température ambiante pendant env. 5-10 minutes.
 - Éviter la congélation du contenu.
4. Absence de pression ou pression trop faible dans le siphon
 - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.
 - Ne pas réutiliser les capsules vides et les éliminer immédiatement par la voie du recyclage
 - Pour éviter les pertes de pression, ne se servir de l'appareil que «tête en bas», avec la douille de garniture en position verticale.

- 5. Un trop grand nombre de capsules a été utilisé**
- Respecter le nombre max. de capsules figurant dans les caractéristiques de l'appareil.
 - «Évacuer la pression» et procéder à une remise en service du siphon.

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/usage-domestique/cremechantilly
- 3. Le contenu n'est pas assez froid**
 - Placer le siphon iSi rempli et prêt à l'emploi pour 1 à 2 heures au réfrigérateur.
- 4. Une capsule non adaptée a été utilisée**
 - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.

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.

Lors de la mise en service, du gaz s'échappe par le piston de distribution ou par adaptateur

- 1. Le siphon a été mis en service sans l'adaptateur vissé**
 - Avant de visser la capsule, s'assurer que l'adaptateur est bien vissé sur le piston de distribution.
 - «Évacuer la pression» et procéder à une remise en service du siphon.
- 2. Le joint dans le piston de distribution a été endommagé**
 - Le piston de distribution doit être remplacé. Il est disponible en tant que pièce de rechange originale iSi.

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.

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.

En cas de réparation, envoyer le siphon complet.



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 detta-
glio la messa in funzione, la pulizia e la
risoluzione dei problemi dei sifoni iSi.**

www.isi.com/culinary

In caso di domande, inviare una e-mail
all'indirizzo 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.

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

Dati sifone.

Pressione di funzionamento max. PS	20 bar
Temperatura di funzionamento min.	1°C
Temperatura di funzionamento max.	30°C
Capacità max.	0,25 L 0,5 L
Numero max. di capsule da utilizzare	1 capsula iSi per panna montata
Uso	Non omologato per l'uso professionale. Per panna montata fresca e dessert. Solo per preparazioni fredde.

Elenco dei materiali.

Denominazione	Materiale
Bottiglia	Acciaio
Testa	PBT, POM, silicone, ottone nichelato, PU, acciaio
Guarnizione testa	TPE
Beccuccio per guarnire	Adattatore: PA Beccuccio: PP
Portacapsule	PA
Pistoncino di dosaggio	PA, NBR, silicone, acciaio
Rivestimento in silicone	Silicone

Dati tecnici sono soggette a modifiche senza preavviso.



Avvertenze 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!
- Mettere in funzione il sifone solo dopo averlo riempito!
- Mai conservare né utilizzare il sifone iSi al di fuori della temperatura di funzionamento min. e max.!
- Combinare esclusivamente testa e bottiglia dello stesso modello di sifone!
- Mai utilizzare prodotti di terzi con i componenti iSi!
- Mai avvitare la testa e il portacapsule 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 sutitare 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 o perda di tenuta! Prima di utilizzarlo, controllare che il sifone iSi sia stato pulito correttamente!
- Smontare il sifone iSi esclusivamente seguendo l'illustrazione al paragrafo „Pulizia“!
- Eseguire la pulizia manuale utilizzando esclusivamente acqua tiepida e un comune detersivo per piatti! Il sifone iSi non è lavabile in lavastoviglie! Il lavaggio della testa del sifone non è consentito in lavastoviglie poiché potrebbe danneggiare la testa in plastica e il portacapsule e compromettere quindi la sicurezza del sifone stesso!
- 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, 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: Il rivestimento in silicone ha una funzione puramente estetica. Il sifone iSi può essere utilizzato senza problemi anche senza di esso.

Istruzioni per l'uso.

Versare la panna montata/i dessert a base di panna montata freddo.

Dosare la panna montata/i dessert a base di panna montata possibilmente poco prima di consumarli.

Preparazione

1. Verificare che la guarnizione sia inserita nella testa.
2. Inserire il pistoncino di dosaggio nella testa.
3. Avvitare l'adattatore sul pistoncino di dosaggio senza serrarlo, ma solo stringendolo leggermente fino all'arresto, dopo di che avvitarlo il beccuccio per guarnire sull'adattatore.
4. 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!

5. Se si desidera, mettere il rivestimento in silicone sopra la bottiglia infilandolo dall'alto.

Messa in funzione

6. Avvitare bene e in posizione eretta la testa sulla bottiglia.
7. Inserire la capsula iSi per panna montata originale in posizione corretta all'interno del portacapsule.

NOTA: Mai avvitare la capsula se l'adattatore non è avvitato sul pistoncino di dosaggio.

8. 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!

9. Agitare energicamente il sifone > 5 volte.
10. Svitare il portacapsule e riciclare la capsula vuota.

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

11. Avvitare il coperchio nella filettatura.

Funzionamento

12. Ai fini del dosaggio, il sifone deve essere tenuto "a testa in giù" (beccuccio per guarnire in posizione verticale!) 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.

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 l'adattatore dal pistoncino di dosaggio e il beccuccio per guarnire dall'adattatore.
3. Se è stato utilizzato il rivestimento in silicone, toglierlo dalla bottiglia iSi sfilandolo verso l'alto e lavarlo a mano con un comune detersivo per piatti.
4. Per la pulizia approfondita, rimuovere la guarnizione della testa.
5. Lavare a mano i componenti del prodotto con acqua corrente calda (max. 50 °C) e un comune detersivo per piatti e pulire il pistoncino di dosaggio e il beccuccio per guarnire con l'apposito spazzolino. Rimuovere completamente grasso e residui di albume!

NOTA: Mai utilizzare prodotti o spugne/spazzole abrasivi.

NOTA: Non lavare in lavastoviglie e non far bollire!

NOTA: Il beccuccio per guarnire può essere svitato in qualsiasi momento dall'adattatore per la necessaria pulizia intermedia.

Conservazione.

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

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 suitare la testa dalla bottiglia.

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

Non è possibile dosare il contenuto e/o il sifone iSi spruzza

1. Intasamento causato da ingredienti non disciolti, ad esempio zucchero
 - Procedere come descritto in "Scaricare la pressione" e successivamente in "Pulizia".
 - 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/home-edition/whippedcream
3. Contenuto troppo denso a causa di un eccessivo raffreddamento
 - Lasciare riposare il sifone a temperatura ambiente per circa 5-10 minuti.
 - Evitare che il contenuto congeli.
4. Pressione assente/insufficiente all'interno del sifone
 - Utilizzare solo capsule iSi originali per panna montata.

- Non riutilizzare le capsule vuote e riciclarle immediatamente.
- Azionare il sifone esclusivamente "a testa in giù" con il beccuccio per guarnire in posizione verticale. In caso contrario, si verificheranno perdite di pressione.

5. Sono state utilizzate troppe capsule

- Rispettare il numero max. di capsule da utilizzare specificato nei dati del sifone.
- Procedere come descritto in "Scaricare la pressione" e rimettere in funzione il sifone.

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/home-edition/whippedcream
3. Il contenuto non è sufficientemente freddo
 - Conservare il sifone iSi pieno e pronto all'uso in frigorifero per 1-2 ore.
4. Non è stata utilizzata una capsula idonea
 - Utilizzare solo capsule iSi originali per panna montata.

La capsula per panna montata non viene forata

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.

Durante la messa in funzione fuoriesce gas dal pistoncino di dosaggio o dall'adattatore

1. Il sifone è stato messo in funzione senza avvitarlo l'adattatore
 - Prima di avvitare la capsula assicurarsi che l'adattatore sia avvitato sul pistoncino di dosaggio,
 - procedere come descritto in "Scaricare la pressione" e rimettere in funzione il sifone.
2. La guarnizione nel pistoncino di dosaggio è stata danneggiata
 - Occorre sostituire il pistoncino di dosaggio, disponibile come parte di ricambio iSi originale.

Durante la messa in funzione fuoriesce del 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.

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.

Per la riparazione, spedire sempre l'intero sifone.



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

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con 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!

Beneficiéase de las siguientes ventajas: 3 años de garantía sobre el material y la elaboración.

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

Datos del sifón.

Presión máxima de funcionamiento (PS)	20 bar / 290 psig
Temperatura mín. de funcionamiento	1°C / 34°F
Temperatura máx. de funcionamiento	30°C / 86°F
Volumen máximo de llenado	0,25 L 0,5 L
Cantidad máxima de cápsulas que se deben utilizar	1 cápsula iSi para nata
Aplicación	No se permite el uso comercial. Para postres y nata fresca. Solo para preparaciones frías.

Lista de materiales.

Nombre	Material
Botella	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	PBT, POM, silicona, latón niquelado, PUR, acero inoxidable
Junta del cabezal	TPE
Boquilla de decoración	Adaptador: PA Boquilla: PP
Portacápsulas	PA
Émbolo desmontable	PA, NBR, silicona, acero inoxidable
Recubrimiento de silicona	Silicona

Informaciones técnicas pueden ser modificadas sin aviso previo.



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!
- ¡Ponga el sifón en marcha solo cuando esté lleno!
- ¡No use ni almacene el sifón iSi fuera de la temperatura máxima o mínima de funcionamiento!
- ¡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 y el portacápsulas 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 rasgaduras 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 obstrucciones y faltas de estanqueidad! ¡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!
- ¡Realice la limpieza a mano solo con agua tibia y líquido lavavajillas doméstico común! ¡El sifón iSi no se puede lavar en el lavavajillas! ¡Si el cabezal del sifón se limpia en el lavavajillas contraviniendo las recomendaciones, se puede dañar el cabezal de plástico y el portacápsulas, lo que afectará a la seguridad del sifón!
- ¡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, 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: El recubrimiento de silicona es decorativo. El sifón iSi también puede ponerse en marcha correctamente sin él.

Modo de empleo.

Rellene con nata o postres a base de nata fríos. Saque la nata o los postres a base de nata del sifón poco antes de que se acabe el contenido.

Preparación

1. Compruebe que la junta del cabezal esté colocada en el interior del mismo.
2. Coloque el émbolo desmontable en el cabezal del sifón.
3. Enrosque el adaptador en el émbolo desmontable suavemente y hasta el tope; enrosque luego la boquilla de decoración en el adaptador.
4. Llene la botella con el preparado.

ADVERTENCIA: No sobrepase 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.

5. Si lo desea, cubra la botella con el recubrimiento de silicona extendiéndolo de arriba hacia abajo.

Puesta en marcha

6. Enrosque el cabezal del sifón de manera recta y firme en la botella.
7. Coloque una cápsula iSi para nata original en la posición correcta en el portacápsulas.

ADVERTENCIA: No enrosque la cápsula si no hay ningún adaptador enroscado en el émbolo desmontable.

8. 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.

9. Agite el sifón enérgicamente > 5 veces.
10. Desenrosque el portacápsulas y recicle la cápsula vacía.

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

11. Enrosque la tapa en la rosca.

Manejo

12. Para la extracción, mantenga el sifón "boca abajo" (con la boquilla de decoración en posición vertical) 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.

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 el adaptador del émbolo desmontable y la boquilla de decoración del adaptador.
3. Si ha utilizado el recubrimiento de silicona, sáquelo de la botella iSi tirando de él hacia arriba y realice una limpieza a mano con un líquido lavavajillas doméstico común.
4. Saque la junta del cabezal para limpiar a fondo el sifón.
5. Realice una limpieza a mano de los componentes con agua potable caliente (máx. 50 °C) y un líquido lavavajillas doméstico común; a continuación, limpie el émbolo desmontable y la boquilla de decoración con el cepillo de limpieza. Elimine completamente la grasa y los restos de clara de huevo.

ADVERTENCIA: No utilice en ningún caso productos abrasivos o esponjas/cepillos que rasquen.

ADVERTENCIA: No lave el sifón en el lavavajillas ni en agua hirviendo.

ADVERTENCIA: Hay que hacer limpiezas intermedias de la boquilla. Para ello se puede desenroscar del adaptador en cualquier momento.

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.

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.
 - Asegúrese de que los restos se han disuelto completamente.
2. La nata o el preparado con nata han quedado demasiado consistentes
 - Agite con menor intensidad y frecuencia la próxima vez que utilice el sifón.
 - Para obtener más información sobre la frecuencia de agitaciones consulte www.isi.com/uso-domestico/nata
3. Contenido demasiado espeso a causa de un enfriamiento demasiado intenso
 - Deje reposar el sifón a temperatura ambiente durante unos 5 o 10 minutos.
 - Evite que el contenido se congele.

4. El sifón no tiene presión/tiene muy poca presión
 - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.
 - No reutilice las cápsulas vacías y recíclelas de inmediato.
 - Active el sifón siempre "boca abajo" y con la boquilla de decoración en posición vertical, ya que de lo contrario perderá presión.
5. Se han utilizado demasiadas cápsulas
 - Respete la cantidad máxima de cápsulas que se pueden utilizar, indicada en los datos del sifón.
 - Deje salir la presión y vuelva a poner el sifón en marcha.

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/uso-domestico/nata
3. El contenido no está lo suficientemente frío
 - Coloque el sifón iSi lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante 1 - 2 horas.
4. Se utilizó una cápsula que no es la adecuada
 - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.

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.

Al poner el sifón en marcha se escapa gas a través del émbolo desmontable o del adaptador

1. El sifón se ha puesto en marcha sin que hubiera un adaptador enroscado
 - Antes de enroscar la cápsula, asegúrese de que el adaptador está enroscado en el émbolo desmontable.
 - Deje salir la presión y vuelva a poner el sifón en marcha.
2. Se ha dañado la junta del émbolo desmontable
 - Debe reemplazar el émbolo desmontable por una pieza de repuesto ¡Si original que puede obtener a un precio asequible.

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 por una pieza de repuesto ¡Si 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 ¡Si 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.

En caso de reparación, envíe siempre el sifón completo.



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

Hebt u nog vragen? Neemt u dan contact met ons op via 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.

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.



Eenvoudig aanmelden en gebruik maken van de voordelen:
www.isi.com/warranty

Apparaatgegevens.

Max. bedrijfsdruk PS	20 bar
Min. bedrijfstemperatuur	1°C
Max. bedrijfstemperatuur	30°C
Max. vulvolume	0,25 L 0,5 L
Max. aantal te gebruiken capsules	1 iSi-slagroomcapsule
Toepassing	Niet bestemd voor professioneel gebruik. Voor verse slagroom en desserts. Alleen voor koude toepassingen.

Materiaallijst.

Aanduiding	Materiaal
Fles	Edelstaal
Kop	PBT, POM, silicone, messing vernikkeld, PU, edelstaal
Kopafdichting	TPE
Spuitmondje voor garneren	Adapter: PA Spuitmondje: PP
Capsulehouder	PA
Verwijderbaar doseerventiel	PA, NBR, silicone, edelstaal
Siliconenmantel	Silicone

Technische specificaties zijn onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.



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 vermijding van bedieningsfouten de handleiding goed door en bewaar deze zorgvuldig!
- Gebruik geen excessieve kracht!
- Bewaar het iSi-apparaat buiten het bereik van kinderen!
- Neem uitsluitend een gevuld apparaat in gebruik!
- Bewaar of gebruik het iSi-apparaat nooit boven of onder de aangegeven bedrijfstemperatuur!
- Combineer uitsluitend koppens en flessen van hetzelfde apparaattype!
- Combineer nooit onderdelen van andere merken met iSi-onderdelen!
- Schroef de kop en de capsulehouder 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 vervormingen) vertoont, vormt het apparaat een gevaar 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 of niet meer hermetisch sluit! 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!
- Was het iSi-apparaat uitsluitend met de hand. Gebruik hiervoor lauwwarm water en gewoon afwasmiddel! Het iSi-apparaat is niet vaatwasserbestendig! Als de apparaatkop in de vaatwasser gewassen wordt, kan de kop van kunststof en de capsulehouder beschadigd raken waardoor de veiligheid van het apparaat beïnvloed wordt!
- 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, reinig het apparaat grondig, zoals wordt aangegeven op de afbeelding met reinigingsinstructies.

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

OPMERKING: De siliconenmantel dient alleen als decoratie. Het iSi-apparaat kan ook probeeloos worden gebruikt zonder de mantel.

Handleiding.

Zorg er bij het maken van slagroom/desserts op basis van slagroom voor dat u het iSi-apparaat met gekoelde ingrediënten vult.

Haal de slagroom/desserts op basis van slagroom zo kort mogelijk voor het opdienen uit het iSi-apparaat.

Vorbereitung

1. Controleer of de kopafdichting in de kop is geplaatst.
2. Plaats het doseerventiel in de kop.
3. Schroef het adapter op het doseerventiel (niet te vast, slechts licht, tot aan de aanslag) en schroef het spuitmondje voor garneren op het adapter.
4. 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!

5. Trek, indien gewenst, de siliconenmantel voorzichtig van bovenaf over de fles.

Ingebruikname

6. Schroef de kop recht en handvast op de fles.
7. Plaats een originele iSi-slagroomcapsule op de juiste wijze in de capsulehouder.

OPMERKING: Schroef nooit de capsule erin als er geen adapter op het doseerventiel is geschroefd.

8. 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!

9. Schud > 5 keer krachtig met het apparaat.
10. Schroef de capsulehouder van het apparaat en leg de lege capsule apart om te worden gerecycled.

OPMERKING: Een zacht sissen bij het af-schroeven van de capsulehouder is normaal.

11. Schroef het afdekkapje op de schroefdraad.

Bediening

12. 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.

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 de adapter van het doseerventiel en schroef het spuitmondje voor garneren van de adapter.
3. Als u de siliconenmantel hebt gebruikt, trek deze dan van onderaf naar boven van de iSi-fles. Maak de mantel vervolgens met water en wat afwasmiddel schoon. De mantel mag niet in de vaatwasmachine.
4. Verwijder de kopafdichting om grondig reinigen mogelijk te maken.
5. Spoel de productonderdelen met warm (max. 50 °C) water en gewoon afwasmiddel schoon. Reinig het doseerventiel en het spuitmondje voor garneren met een afwasborstel. Zorg ervoor dat u vet- en eiwitresten helemaal verwijdert!

OPMERKING: Gebruik in geen geval schuurmiddelen of krassende sponzen/borstels.

OPMERKING: Reinig de onderdelen niet in de vaatwasmachine en was ze niet in kokend water!

OPMERKING: Het spuitmondje voor garneren kan op elk gewenst moment van de adapter worden losgeschroefd voor een eventuele tussenreiniging.

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.

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 vervolgens (zie "Reiniging").
 - Zorg ervoor dat poederige ingrediënten volledig zijn opgelost.
2. Te stijf geworden slagroom of slagroom-bereiding
 - Schud de fles de volgende keer minder intensief en minder vaak.
 - Lees hier hoe vaak u moet schudden: www.isi.com/home-edition/whipped-cream
3. De inhoud is te vast door te sterke koeling
 - Laat het apparaat 5 tot 10 minuten staan bij kamertemperatuur.
 - Laat de inhoud van de fles niet bevroren.

4. Geen druk/te weinig druk in het apparaat
 - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.
 - Gebruik lege capsules niet opnieuw en leg ze direct apart om te worden gerecycled.
 - Bedien het apparaat uitsluitend ondersteboven, met het spuitmondje voor garneren loodrecht naar beneden. Als u dit niet doet, treedt er drukverlies op.
5. Er zijn te veel capsules gebruikt
 - Houd u aan het maximale aantal te gebruiken capsules, zoals aangegeven in de apparaatgegevens.
 - Haal de druk van het apparaat (zie "Druk laten ontsnappen") en neem het apparaat opnieuw in gebruik.

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/home-edition/whipped-cream
3. De inhoud is niet koud genoeg
 - Leg het gevulde en gebruiksklare iSi-apparaat gedurende 1 tot 2 uur in de koelkast.
4. Er is een ongeschikte capsule gebruikt
 - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.

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 openpriekenheid is beschadigd
 - Stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

Bij de ingebruikname van het apparaat ontsnapt er gas door het doseerventiel of het adapter

1. Het apparaat is in gebruik genomen zonder dat het adapter erop is geschroefd.
 - Controleer voordat u de capsule erin schroeft, of het adapter op het doseerventiel is geschroefd.
 - Haal de druk van het apparaat (zie "Druk laten ontsnappen") en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
2. De afdichting van het doseerventiel is beschadigd
 - Het doseerventiel, leverbaar als origineel iSi-vervangingsonderdeel, moet worden vervangen.

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

1. De kopafdichting ontbreekt
 - Haal de druk van het apparaat (zie "Druk laten ontsnappen") en plaats de kopafdichting in de kop.
2. De kopafdichting is beschadigd
 - Haal de druk van het apparaat (zie "Druk laten ontsnappen"). De kopafdichting, leverbaar als origineel iSi-vervangingsonderdeel, 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.

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 vervangingsonderdelen ook per e-mail bestellen via info@isi.com.

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



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

Kontakta oss på 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.

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 följdskador som i synnerhet orsakas av att bruksanvisningen samt dess säkerhetsanvisningar inte följts, upphör vår garanti och vårt ansvar.



Logga helt enkelt in och spara fördelarna:
www.isi.com/warranty

Apparatdata.

Maximalt drifttryck PS	20 bar
Minimal drifttemperatur	1°C
Maximal drifttemperatur	30°C
Maximal påfyllningsvolym	0,25 L 0,5 L
Maximalt antal patroner	1 iSi-gräddpatron
Användning	Inte godkänd för yrkesmässig användning. För färsk grädde och desserter. Används endast kall.

Materiallista.

Beteckning	Material
Flaska	Rostfritt stål
Överdel	PBT, POM, silikon, förnicklad mässing, PU, rostfritt stål
Tätning till överdelen	TPE
Garneringsmunstycke	Adapter: PA Munstycke: PP
Patronhållare	PA
Matarkolu	PA, NBR, silikon, rostfritt stål
Silikonmantel	Silikon

Tekniska data kan komma att ändras utan föregående meddelande.



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 apparatdatan!
- Läs bruksanvisningen noga för att undvika hanteringsfel och förvara den noga inför framtida behov!
- Använd inte våld!
- Förvara iSi-apparaten oåtkomligt för barn!
- Använd aldrig apparaten när den är tom!
- Varken förvara eller använd iSi-apparaten utanför den minimala respektive maximala drifttemperaturen!
- Kombinera endast samma typ av överdel och flaska!
- Du får aldrig kombinera externa produkter tillsammans med iSi-delar!
- Skruva aldrig på huvudet eller patronhållaren 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 och otätheter! Kontrollera inför varje användningstillfälle att iSi-apparaten har rengjorts korrekt!
- Ta isär iSi-apparaten endast enligt rengöringsillustrationen!
- Rengör den för hand endast med ljummet vatten och vanligt diskmedel för hushållet! iSi-apparaten är inte godkänd för diskmaskiner! Apparatsens huvud och patronhållaren får inte rengöras i diskmaskin – metallöverdelen kan skadas och apparatsens säkerhet kan därmed inte garanteras!
- 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 överskrider!
- Kontakta iSi eller din serviceverkstad, om trycket inte går att eliminera!

Anvisning: Rengör iSi-apparaten inför den första användningen, se rengöringsillustrationen.

Anvisning: För att undvika att det bildas klumpar ska pulver för miga ingredienser, socker med mera lösas upp i lite vatska före påfyllningen. Använd inga ingredienser som innehåller fruktkött eller kärnor!

Anvisning: Silikonmanteln är avsedd som dekoration. iSi-apparaten kan enkelt tas i drift även utan den.

Bruksanvisning.

Fyll på kall grädde eller kall gräddbaserad dessert.

Tryck ut grädden respektive desserten ur apparaten så nära förtäringen som möjligt.

Förberedelse

1. Kontrollera att tätningen sitter i apparatens överdel.
2. Sätt i matarkolven i apparatens överdel.
3. Skruva fast adaptern till anslaget på matarkolven, men inte för hårt. Skruva sedan fast garneringsmunstycket på adaptern.
4. 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 måtbägare!

5. Dra försiktigt silikonmanteln över flaskan ovanifrån, om du vill använda silikonmanteln.

Idrifttagande

6. Skruva för hand på apparatens överdel rakt på flaskan.
7. Lägg i en original iSi-gräddpatron korrekt i patronhållaren.

ANVISNING: Skruva inte i en patron, om inte en adapter har skruvats fast på matarkolven.

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

⚠ OBSERVERA: Apparaten står nu under tryck!

9. Skaka sifonen kraftigt > 5 gånger.
10. Skruva av patronhållaren och sopsortera den tomma patronen för materialåtervinning.

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

11. Skruva på täckkåpan i gängen.

Användning

12. Vid uttryckning måste apparaten hållas "upp och ned" (lodrätt munstycke) och spaken måste användas med känsla.

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

Rengöring.

ANVISNING: Beakta rengöringsillustrationen!

1. Använd spaken tills att apparaten är helt tom och inte längre står under tryck. Skruva av apparatens överdel från flaskan.
2. Skruva av adaptern från matarkolven och skruva av garneringsmunstycket från adaptern.
3. Dra av silikonmanteln uppåt från iSi-flaskan och diska den med ett vanligt handdiskmedel, om silikonmanteln har använts.
4. Ta bort tätningen inför den grundliga rengöringen.
5. Rengör produktens delar för hand med varmt (maximalt 50 °C) dricksuatten och ett vanligt handdiskmedel samt rengör matarkolven och garneringsmunstycket med rengöringsborsten. Ta bort allt fett och alla äggutester!

ANVISNING: Använd inte skurmedel eller repande svampar/borstar.

ANVISNING: Diska inte delarna i en diskmaskin och koka dem inte!

ANVISNING: Garneringsmunstycket kan när som helst skruvas av från adaptern, om det behöver rengöras.

Förvaring

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

Åtgärdande av fel

Eliminera trycket

Ställ apparaten rakt, håll en duk över garneringsmunstycket och använd spaken med känsla, tills att det inte längre finns något tryck kvar i iSi-apparaten. 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-apparaten stänker

1. Igentäppning genom tillsatser, exempelvis socker, som inte lösts upp
 - Släpp ut trycket och rengör apparaten.
 - Säkerställ att pulverformade ingredienser har lösts upp helt.
2. Grädden eller den gräddhaltiga beredningen är för hård
 - Minska intensiteten eller antalet skakningar vid nästa idrifttagande.
 - Beakta informationen om skakningsfrekvensen, se www.isi.com/home-edition/whippedcream
3. Innehållet är för fast på grund av för kraftig kylning
 - Låt apparaten stå i rumstemperatur i 5-10 minuter.
 - Undvik att frysa innehållet.
4. Inget eller för lågt tryck i apparaten
 - Använd bara original iSi-gräddpatroner.
 - Använd inte tomma patroner igen utan sopsortera dem direkt för materialåtervinning.
 - Använd apparaten uteslutande "upp och ned" med lodrätt munstycke, eftersom det annars leder till tryckförlust.

5. För många patroner har använts
 - Beakta uppgiften i apparatdaten om det maximala antalet patroner som får användas.
 - Släpp ut trycket och ta apparaten i drift igen.

Innehållet som trycks ut är för flytande

1. Apparaten har fyllts på för mycket
 - Släpp ut trycket, håll ut det överflödiga innehållet och ta apparaten i drift igen.
 - Beakta den maximala påfyllningsmängden.
2. Apparaten skakades för lite eller inte alls
 - Beakta informationen om skakningsfrekvensen, se www.isi.com/home-edition/whippedcream
3. Innehållet är inte tillräckligt kallt
 - Lägg den påfyllda och driftklara iSi-apparaten 1-2 timmar i kylskåpet.
4. En olämplig patron har använts
 - Använd bara original iSi-gräddpatroner.

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 bruksanvisningen).
3. Insticksenheten har skadats
 - Skicka apparaten till iSi eller till en serviceverkstad.

Vid idrifttagandet kommer det ut gas genom matarkolven eller adaptern

1. Apparaten har tagits i bruk utan att adaptern har skruvats fast
 - Säkerställ att adaptern är påskruvad på matarkolven, innan patronen skruvas i.
 - Släpp ut trycket och ta apparaten i drift igen.
2. Tätningen i matarkolven har skadats
 - Matarkolven måste bytas ut till en original iSi-reserudel.

Vid idrifttagandet kommer det ut gas mellan flaskan och överdelen

1. Tätningen saknas
 - Släpp ut trycket och lägg i tätningen i överdelen.
2. Tätningen har skadats
 - Släpp ut trycket. Tätningen måste bytas ut till en original iSi-reserudel.
3. Överdelen har inte skruvats fast tillräckligt hårt
 - Släpp ut trycket.
 - Skruva för hand fast överdelen på flaskan enligt bruksanvisningen.
4. Flaskan har skadats på den övre kanten
 - Släpp ut trycket och skicka apparaten 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 via info@isi.com.

Vid reparation ska hela apparaten skickas in.



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 criativamente
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 res-
pondem 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

Em caso de dúvidas, envie-as para
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 registro on-line e amplie-mos a sua garantia!

Aproveite os benefícios: Garantia de 3 anos contra defeitos do material e da fabricação.

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 comprimento e/ou da não leitura do manual de instruções e das respectivas instruções de segurança.



Basta acessar e
garantir os benefícios:
www.isi.com/garantia/pt

Dados do aparelho.

Pressão máxima de funcionamento PS	20 bar
Temperatura mínima de funcionamento	1°C
Temperatura máxima de funcionamento	30°C
Volume máximo de enchimento	0,25 L 0,5 L
Quantidade máxima de cápsulas	1 cápsula de creme iSi
Uso	Não foi aprovado para uso comercial. Para creme de leite puro e sobremesas. Somente para usos frios.

Lista de materiais.

Designação	Material
Garrafa	Aço inoxidável
Cabeça da garrafa	PBT, POM, silicone, latão niquelado, PU, aço inoxidável
Vedação da garrafa	TPE
Bico para decoração	Adaptador: PA Tules: PP
Suporte da cápsula	PA
Êmbolo de liberação	PA, NBR, silicone, aço inoxidável
Manto de silicone	Silicone

Dados técnicos estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.



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!
- Coloque o utensílio em funcionamento apenas quando ele estiver cheio!
- Nunca armazene ou utilize o utensílio iSi fora da temperatura mínima e máxima de funcionamento!
- 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 e o suporte da cápsula 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 e vazamentos 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!
- Somente limpeza manual com água quente e detergentes de uso doméstico para lavagem de louça manual! O utensílio iSi não pode ser lavado na máquina de lavar louça! A limpeza do cabeçote do utensílio da maneira não permitida, na máquina de lavar louça, pode danificar o cabeçote de plástico e o suporte da cápsula! Assim, a segurança do utensílio fica comprometida!
- 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: 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: O manto de silicone é meramente decorativo. O utensílio iSi também funciona corretamente sem este manto.

Instruções de uso.

Envase o chantilly/sobremesa baseada em chantilly frio.

Retire o chantilly/sobremesa baseada no chantilly do utensílio o mais breve possível da utilização dos mesmos.

Preparação

1. Verifique se a vedação da garrafa está posicionada na cabeça da mesma.
2. Posicione o êmbolo de liberação na cabeça da garrafa.
3. Rosqueie o adaptador no êmbolo de liberação até o batente, não apertar de mais ou de menos, e rosquear o bico para decoração no adaptador.
4. 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!

5. Quando desejado, puxar a proteção de silicone com cuidado por cima do frasco.

Utilização

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

OBSERVAÇÃO: Nunca rosqueie a cápsula se o adaptador não estiver rosqueado no êmbolo de liberação.

8. 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!

9. Agite o utensílio vigorosamente > 5.

10. 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.

11. Rosqueie a tampa na rosca.

Utilização

12. Para a remoção do chantilly, o utensílio deve ser segurado de cabeça para baixo (bico para decoração na vertical!) 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.

OBSERVAÇÃO: Observe as ilustrações de limpeza!

1. Acione a alavanca até que o aparelho esteja completamente vazio. Desrosqueie a cabeça da garrafa.
2. Desrosqueie o adaptador do êmbolo de liberação e retire o bico para decoração do adaptador.
3. Se foi utilizada a proteção de silicone, retire-a para cima da garrafa iSi e limpe manualmente com detergentes de uso doméstico para lavagem de louça manual.
4. Para a limpeza completa, remova a vedação da garrafa.
5. Lave as peças do produto manualmente com água potável morna (máx. 50°C) e detergente de uso doméstico para lavagem de louça manual, e limpe o êmbolo de liberação e o bico para decoração com a escova. Remova completamente a gordura e os resíduos de clara de ovo!

OBSERVAÇÃO: Nunca utilize produtos abrasivos ou esponjas e buchas ásperas.

OBSERVAÇÃO: Não os ferva nem lave em lava-louças!

OBSERVAÇÃO: O bico para decoração sempre pode ser removido do adaptador para as limpezas intermediárias necessárias.

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.

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 o esguicha

1. Entupimento devido a ingredientes não dissolvidos, como açúcar
 - "Despressurizar" e depois realize a "limpeza".
 - Garantir 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/uso-domestico/cremedeleite

3. Conteúdo muito rígido devido a resfriamento excessivo
 - Deixe o utensílio a temperatura ambiente de 5-10 minutos.
 - Evite congelar o conteúdo.
4. Pouca ou nenhuma pressão no utensílio
 - Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.
 - Não reutilize cápsulas vazias e realize a reciclagem.
 - Utilize o utensílio apenas "de cabeça para baixo", com o bico para decoração na vertical. Do contrário, pode haver perda de pressão.
5. Excesso de cápsulas utilizadas
 - Observe a quantidade máxima de cápsulas que podem utilizadas nos dados do utensílio.
 - "Despressurizar" e recoloque o utensílio em funcionamento.

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/uso-domestico/cremedeleite
3. O conteúdo não está suficientemente frio
 - Coloque o utensílio iSi cheio e pronto para uso de 1 - 2 horas na geladeira.
4. Foi utilizada uma cápsula inadequada
 - Utilize apenas cápsulas para chantilly originais 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.

No acionamento escapa gás pelo êmbolo de liberação ou o adaptador

1. O utensílio foi acionado sem que o adaptador estivesse rosqueado
 - Antes de rosquear a cápsula, certifique-se de que o adaptador está rosqueado no êmbolo de liberação.
 - "Despressurizar" e recolocar o utensílio em funcionamento.
2. A vedação do êmbolo de vedação foi danificada
 - O êmbolo de vedação precisa ser substituído e está disponível como peça de reposição original da iSi.

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.

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.

Em caso de reparos, envie sempre o utensílio completo.



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

При наличии вопросов обращайтесь по
электронному адресу 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.

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

Спецификация устройства.

Макс. рабочее давление (PS)	20 бар
Мин. рабочая температура	1°C
Макс. рабочая температура	30°C
Макс. емкость	0,25 л 0,5 л
Макс. количество используемых баллончиков	1 баллончик iSi для сливок
Применение	Непригодно для промышленного использования. Для свежих сливок без примесей и десертов Только для холодных блюд

Список материалов.

Наименование	Материал
Корпус	Высокосортная сталь
Головка устройства	ПБТ, ПОМ, силикон, никелированная латунь, ПУ, высокосортная сталь
Уплотнение головки	ТПЭ
Насадка для украшения блюд	Адаптер: ПА Насадка: ПП
Капсулодержатель	ПА
Съемная колба	ПА, БНК, Силикон, Высокосортная сталь
Силиконовый чехол	Силикон

Технические данные могут быть изменены без предварительного уведомления.



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 неправильным использованием, внимательно прочитайте и сохраните инструкцию по эксплуатации!
- Не прилагайте силу!
- Храните устройство iSi в недоступном для детей месте!
- Вводите в действие только заполненное устройство!
- Никогда не храните и не используйте устройство iSi вне мин. и макс. пределов диапазона рабочей температуры!
- Используйте головку устройства и баллон для одинакового типа устройства!
- Не используйте изделия других производителей с компонентами iSi!
- Следите за тем, чтобы головка устройства и держатель баллончика были ввинчены 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 повреждения (например, трещин или деформации) оно становится

опасным 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 и нарушения герметичности устройства, следует обязательно проводить надлежащую очистку! Перед каждым использованием проверяйте, была ли выполнена надлежащая очистка устройства iSi!
- Разбирайте устройство iSi только согласно схеме очистки!
- Проводите ручную очистку устройства только слегка теплой водой и стандартными хозяйственными чистящими средствами! Устройство iSi непригодно для мытья в посудомоечной машине! Недопустима очистка головки устройства в посудомоечной машине может повредить пластмассовую головку и держатель баллончика, таким образом оказывая отрицательное влияние на безопасную работу устройства!
- 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 выполните очистку согласно указаниям в 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. Силиконовый чехол служит для украшения. Устройство iSi может исправно эксплуатироваться и без него.

Инструкция по эксплуатации.

Заполняйте устройство только холодными сливками/десертами на основе сливок.

По возможности используйте устройство для взбивания сливок/десертов на основе сливок незадолго до употребления.

Приготовление

1. Убедитесь, что на головке устройства установлено уплотнение.
2. Вставьте съемную колбу в головку устройства.
3. Навинтите адаптер на съемную колбу до упора, но не слишком плотно, а затем навинтите на адаптер насадку для украшения блюд.
4. 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!

5. При необходимости осторожно натяните силиконовый чехол на баллон с верхней стороны.

Ввод в действие

6. Ровно и плотно ввинтите головку устройства в баллон.
7. Вставьте оригинальный баллончик iSi для сливок в держатель баллончика в правильном положении.

УКАЗАНИЕ. Не устанавливайте баллончик, если к съемной колбе не привинчен адаптер.

8. Привинчивайте держатель баллончика с установленной капсулой к головке до тех пор, пока не услышите, что содержимое баллончика полностью вошло внутрь.

⚠ ВНИМАНИЕ: Устройство теперь находится под давлением!

9. С силой встряхните устройство > 5 раз.
10. Вывинтите держатель баллончика и отправьте пустую капсулу на вторичную переработку.

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

11. Установите крышку, навинтив ее на резьбу.

Эксплуатация

12. Для извлечения содержимого необходимо наклонить устройство (насадка для украшения блюд должна быть в вертикальном положении!) и мягко нажать рычаг.

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

Очистка.

УКАЗАНИЕ. Соблюдайте указания схемы очистки!

1. Нажимайте рычаг, пока не будет выпущено все содержимое и не сброшено давление. Отвинтите головку устройства от баллона.
2. Свинтите адаптер со съемной колбы, а затем свинтите насадку для украшения блюд с адаптера.
3. Если использовался силиконовый чехол, стяните его с баллона iSi через верх и вручную ополосните водой с хозяйственными средствами для ручного мытья посуды.
4. Для выполнения общей очистки извлеките уплотнение головки.
5. Ополосните элементы изделия вручную теплой (макс. 50 °C) питьевой водой с хозяйственными средствами для ручного мытья посуды, очистите съемную колбу и насадку с помощью щеточки. Полностью удалите жир и остатки белка!

УКАЗАНИЕ. Ни в коем случае не используйте абразивные материалы или жесткие губки/щеточки.

УКАЗАНИЕ. Не производите очистку в посудомоечной машине и не кипятите!

УКАЗАНИЕ. Для выполнения необходимой промежуточной очистки насадку для украшения блюд можно в любое время снять с адаптера.

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.

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 операции «Сброс давления» и «Очистка».
 - 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/home-edition/whippedcream
3. Содержимое слишком загустело из-за чрезмерного охлаждения
 - Оставьте устройство при комнатной температуре на прибл. 5-10 минут.
 - Избегайте замораживания содержимого.

4. Отсутствует давление/слишком низкое давление в устройстве
 - Используйте только оригинальные баллончики iSi для сливок.
 - Не используйте пустые баллончики повторно и незамедлительно отправьте их на вторичную переработку.
 - Используйте устройство только в наклонном положении и держите насадку для украшения блюд вертикально, иначе произойдет потеря давления.
5. Использовано слишком много баллончиков
 - Соблюдайте указания в спецификации устройства о макс. количестве используемых баллончиков.
 - Выполните «Сброс давления» и вновь введите устройство в действие.

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/home-edition/whippedcream
3. Содержимое недостаточно холодное
 - Поместите заполненное и готовое к эксплуатации устройство iSi в холодильник на 1 – 2 часа.
4. Использовался баллончик неподходящего типа
 - Используйте только оригинальные баллончики iSi для сливок.

Баллончик для сливок 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 в компанию iSi или центр сервисного обслуживания.

При эксплуатации газ просачивается сквозь съемную колбу или адаптер

1. Устройство используется без привинченного адаптера
 - Перед установкой баллончика убедитесь, что адаптер привинчен к съемной колбе.
 - Выполните «Сброс давления» и вновь введите устройство в действие.
2. Уплотнение в съемной колбе повреждено
 - Необходимо заменить съемную колбу – она доступна как оригинальная запасная деталь производства компании iSi.

При эксплуатации газ просачивается между баллоном и головкой

1. Отсутствует уплотнение головки
 - Выполните «Сброс давления», вставьте уплотнение в головку.
2. Прокладка повреждена
 - «Сброс давления». Необходимо заменить прокладку – оно доступно как оригинальная запасная деталь производства компании iSi.
3. Головка недостаточно плотно привинчена
 - «Сброс давления».
 - В соответствии с инструкцией по эксплуатации плотно привинтите головку к баллону.
4. Поврежден верхний край корпуса баллона
 - Выполните «Сброс давления», отправьте устройство в компанию iSi или 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.

Для ремонта необходимо высылать устройство только в полной комплектации.

PL

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

Pytania prosimy kierować na adres
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 rozszerzymy zakres Twojej gwarancji!

Skorzystaj z zalet: 3-letnia gwarancja na materiał i wykonanie.

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 naboju 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.



Po prostu zaloguj się
i zagwarantuj sobie korzyści:
www.isi.com/warranty

Dane techniczne.

Maks. ciśnienie robocze PS	20 bar
Min. temperatura robocza	1°C
Maks. temperatura robocza	30°C
Maks. pojemność	0,25 l 0,5 l
Maks. liczba naboju	1 nabój do bitej śmietany iSi
Zastosowanie	Niedopuszczone do użytku przemysłowego. Do przygotowywania świeżej bitej śmietany i deserów. Do zastosowania tylko do potraw zimnych.

Wykaz materiałów.

Nazwa	Materiał
Butelka	Stal szlachetna
Głowica urządzenia	PBT, POM, silikon, mosiądz niklowany, PU, stal szlachetna
Uszczelka głowicy	TPE
Kończówka do garniowania	Adapter: PA Kończówka: PP
Uchwyt naboju	PA
Tłok	PA, NBR, silikon, stal szlachetna
Otulina silikonowa	Silikon

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



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 użytkownika i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu!
- Nigdy nie używać siły!
- Urządzenie iSi przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Używać tylko napętnionego urządzenia!
- Nigdy nie przechowywać ani nie użytkować urządzenia w temperaturze niższej od minimalnej i wyższej od maksymalnej temperatury roboczej!
- Łączyć ze sobą jedynie głowice urządzenia i butelkę tego samego typu!
- Nigdy nie łączyć produktów innych producentów z częściami urządzenia iSi!
- Nie przykręcać głowicy i uchwytu do naboju krzywo!
- Stosować tylko oryginalne naboje do bitej śmietany iSi!
- Podczas wkręcania nabojów 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 zatkania i nieszczelności urządzenia. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie iSi zostało prawidłowo oczyszczone!
- Rozkładanie urządzenia na części jest dozwolone tylko zgodnie z ilustracją dotyczącą czyszczenia!
- Czyścić ręcznie wyłącznie pod letnią wodą i przy użyciu domowych środków czyszczących! Urządzenie iSi nie jest przystosowane do mycia w zmywarce! Czyszczenie głowicy urządzenia w zmywarce do naczyń jest niedozwolone i może spowodować uszkodzenie głowicy oraz uchwytu do naboju z tworzywa sztucznego oraz zakłócić bezpieczne funkcjonowanie urządzenia!
- Nie zmieniać konstrukcji urządzenia iSi. Prowadzi to do wygaśnięcia gwarancji i wykluczenia odpowiedzialności!
- Nigdy nie stosować nabojów innego typu niż podane i nigdy nie przepelniać urządzenia! To gwarantuje, że nie zostanie przekroczone maksymalne ciśnienie robocze!
- Jeżeli nie można zredukować ciśnienia do zera, skontaktować się z firmą iSi lub placówką serwisową!

WSKAZÓWKĄ: Przed pierwszym użyciem urządzenia iSi należy wykonać czyszczenie zgodnie z ilustracją dotyczącą czyszczenia.

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

WSKAZÓWKĄ: Płaszcz silikonowy jest elementem dekoracyjnym. Urządzenie iSi można bezproblemowo używać także bez tego elementu.

Instrukcja użytkowania.

Napełnić śmietanką/deserem na bazie śmietany.

Śmietankę/deser na bazie śmietany należy serwować z urządzenia w możliwie krótkim czasie przed spożyciem.

Przygotowanie

1. Sprawdź, czy w głowicy znajduje się uszczelka.
2. Włóż tłok w głowicę urządzenia.
3. Nakręć adapter na tłok niezbyt mocno, raczej lekko, aż do wyczucia oporu, a następnie nakręć na adapter końcówkę do garnirowania.
4. Napełnij butelkę produktem.

WSKAZÓWKĄ: Nie napełniać powyżej linii – przestrzegać informacji podanych na dnie butelki. Nie przepelniać! Pozostawienie pustej przestrzeni jest niezbędne do uzyskania optymalnego efektu ubicia. Stosować pojemnik z miarką do odmierzania!

5. Jeśli to pożądane, ostrożnie zdejmij od góry osłonę silikonową z butelki.

Przygotowanie do użycia

6. Nakręć głowicę prosto i mocno na butelkę.
7. Włóż do uchwytu oryginalny nabój do bitej śmietany iSi we właściwej pozycji.

WSKAZÓWKĄ: Nie należy przykręcać naboju, jeśli na tłoku nie jest przykręcony adapter.

8. Nakręć na głowicę uchwyt z włożonym nabojem, tak aby cała zawartość naboju przelała się do butelki.

UWAGA: Urządzenie znajduje się obecnie pod ciśnieniem!

9. Mocno wstrząśnij urządzeniem > 5 razy.
10. Odkręć uchwyt i wyjmij pusty nabój. Przekaż go do punktu odbioru materiałów do ponownego przetworzenia.

WSKAZÓWKĄ: Ciche syczenie podczas odkręcania uchwytu jest normalnym zjawiskiem.

11. Nakręć osłonkę na gwint.

Obsługa

12. W celu dozowania zawartości trzymaj urządzenie do góry dnem (kończówka do garnirowania ustawiona pionowo!) i delikatnie naciśnij dźwignię.

WSKAZÓWKĄ: Przy pierwszej próbie należy sprawdzić konsystencję produktu. Jeżeli konsystencja jest zbyt płynna, ponownie wstrząsnąć urządzeniem.

Czyszczenie.

WSKAZÓWKĄ: Należy przestrzegać informacji zawartych na ilustracji dotyczącej czyszczenia!

1. Wciśnij dźwignię, aż urządzenie zostanie całkowicie opróżnione i nie będzie znajdować się pod ciśnieniem. Odkręć głowicę od butelki.
2. Odkręć adapter od tłoka i odkręć końcówkę do garnirowania od adaptera.
3. Jeżeli osłona silikonowa znajdowała się na urządzeniu, należy ją ściągnąć od góry z butelki i sił ręcznie umyć przy użyciu domowego środka do mycia naczyń.
4. Aby gruntownie wyczyścić urządzenie, zdejmij uszczelkę głowicy.
5. Resztki produktu splucz ręcznie ciepłą wodą (o temperaturze maks. 50 °C) z dodatkiem domowego środka do mycia naczyń i za pomocą szczotki oczyść tłok i końcówkę do garnirowania. Całkowicie usuń tłuszcz i resztki białka!

WSKAZÓWKĄ: W żadnym wypadku nie stosować specjalnych środków szorujących lub gąbek/szczotek, które mogą zarysować powierzchnię.

WSKAZÓWKĄ: Nie myć w zmywarce i nie myć we wrzątku!

WSKAZÓWKĄ: Kończówkę do garnirowania można w każdej chwili odkręcić od adaptera, aby ją oczyścić.

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.

Usuwanie usterek.

Redukcja ciśnienia

Ustawić urządzenie prosto, nad wylotem końcówki do garniowania przytrzymać szmatkę i tak długo delikatnie naciskać dźwignię, aż całe ciśnienie ulotni 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 pryska

1. Zatkanie nierozpuszczonymi składnikami np. cukrem
 - Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia”, a następnie „Czyszczenie”.
 - Upewnić się, że sproszkowane składniki zostały całkowicie rozpuszczone.
2. Zbyt sztywna śmietana lub produkt zawierający śmietanę
 - Przy kolejnym użyciu zmniejszyć intensywność i częstotliwość cykli potrząsania.
 - Przestrzegać informacji dotyczących częstotliwości potrząsania www.isi.com/home-edition/whipped-cream
3. Ze względu na zbyt mocne chłodzenie zawartość jest za bardzo zbita
 - Pozostawić urządzenie w temperaturze pokojowej na ok. 5–10 minut.
 - Nie zamrażać zawartości.

4. Brak ciśnienia / zbyt niskie ciśnienie w urządzeniu

- Stosować tylko oryginalne naboje do bitej śmietany iSi.
- Nie używać ponownie pustych naboików. Przekazać je do punktu odbioru materiałów do ponownego przetworzenia.
- Urządzenia używać tylko i wyłącznie w położeniu do góry dnem, z ustawioną pionowo końcówką do garniowania. W przeciwnym razie może dojść do utraty ciśnienia.

5. Zastosowano zbyt wiele naboików

- Przestrzegać maksymalnej liczby stosowanych naboików, podanej w danych technicznych urządzenia.
- Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia” i ponownie uruchomić urządzenie.

Konsystencja produktu jest zbyt luźna

1. Urządzenie zostało napełnione zbyt dużą ilością produktu.

- Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia”, wyjąć 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/home-edition/whipped-cream

3. Zawartość nie jest wystarczająco zimna

- Napełnione i gotowe do użytku urządzenie iSi włożyć na 1–2 godzin do lodówki.

4. Użyto nieodpowiedniego naboika

- Stosować tylko oryginalne naboje do bitej śmietany iSi.

Nabój do bitej śmietany nie został przebity

1. Zastosowano nieodpowiedni nabój
 - Stosować tylko oryginalne naboje do bitej śmietany iSi.
2. Nabój został włożony odwrotnie
 - Włożyć nabój do bitej śmietany prawidłowo (patrz ilustracja: Instrukcja użytkowania).
3. Przyrząd do przebijania został uszkodzony
 - Odesłać urządzenie do firmy iSi lub placówki serwisowej.

Podczas uruchamiania przez tłok lub adapter ulatnia się gaz

1. Urządzenie zostało użyte bez nakręconego adaptera
 - Przed wkręceniem naboju sprawdzić, czy na tłok został nakręcony adapter.
 - Wykonać procedurę „Redukcja ciśnienia” i ponownie uruchomić urządzenie.
2. Uszczelka tłoka została uszkodzona
 - Należy wymienić tłok – jest on dostępny jako oryginalna część zamienna iSi.

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 tłoka – 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”, odesłać 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 przesać całe urządzenie.





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