



inspiring food.

Cream Profi Whip.

Instructions for Use / Gebrauchsanleitung /
Notice d'utilisation / Istruzioni per l'uso /
Modo de empleo / Handleiding / Bruksanvisning /
Instruções de uso / Οδηγίες χρήσης / Инструкция
по эксплуатации / Instrukcja użytkowania /
Návod k použití / Használati útmutató /
Upute za uporabu / Navodila za uporabo /
Kullanma talimatı / دليل الاستخدام / 설명 / 使用说明书 /
คำแนะนำการใช้งาน



Instructions for Use

Gebrauchsanleitung / Notice d'utilisation /
Istruzioni per l'uso / Modo de empleo / Handleiding /
Bruksanvisning / Instruções de uso / Οδηγίες χρήσης /
Инструкция по эксплуатации / Instrukcja użytkowania /
Návod k použití / Használati útmutató / Upute za
uporabu / Navodila za uporabo / Kullanma talimatı /
دليل الاستخدام / 설명 / 使用说明书 / คำแนะนำการใช้งาน



1.



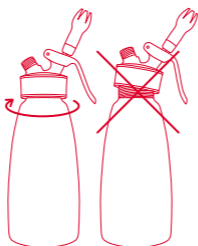
2.



3.



4.



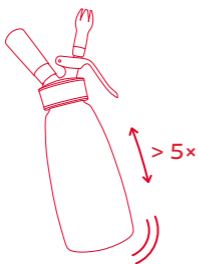
5.



6.



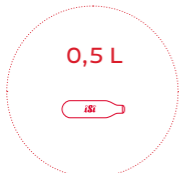
7.



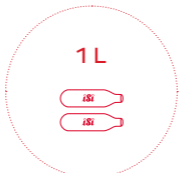
8.



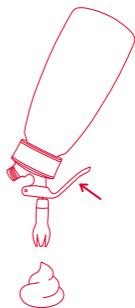
9.



1x
6.-9.



2x
6.-9.

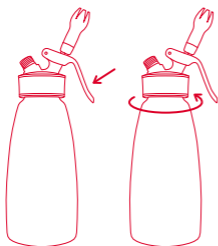


11.

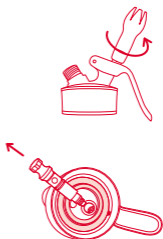
10.

Cleaning

Reinigung / Nettoyage / Pulizia / Limpieza / Reiniging /
Rengöring / Limpeza / Καθαρισμός / Очистка /
Czyszczenie / Čištění / Tisztítás / Čišćenje / Čišćenje /
Temizlik / التنظيف / 세척 / 清洁 / អរក្រាហ្វិកស៊ីវិល



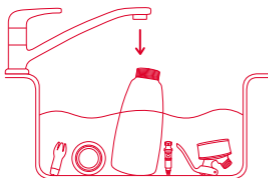
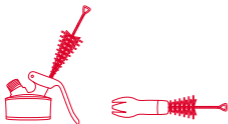
1.



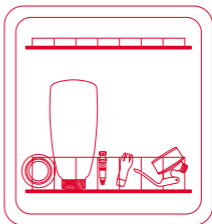
2.



3.



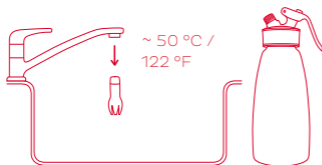
4.



5.

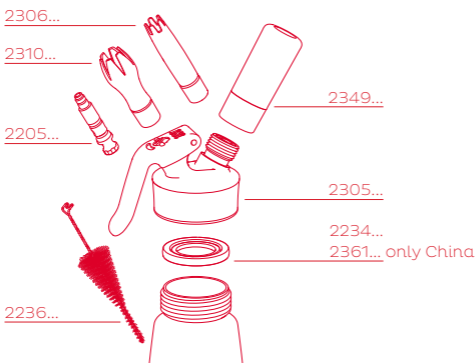
Interim Cleaning

Zwischenreinigung / Nettoyage intermédiaire / Pulizia intermedia / Limpieza intermedia / Tussenreiniging / Enkel rengöring / Limpeza intermediária / Ενδιάμεσος καθαρισμός / Промежуточная очистка / Czystczenie pobieżne / Průběžné čištění / Közbenő tisztítás / Čišćenje u međuvremenu / Čišćenje med delom / Ara temizlik / التتظيف المرحلي / 중간 세척 / 中途清洁 / การทำความสะอาดระหว่างใช้งาน



Expanded Drawing

Explosionszeichnung / Vue éclatée / Esploso / Vista detallada / Opengewerkte tekening / Sprängskiss / Vista explosiva / Αναπτυσμένο διάγραμμα / Покомпонентное изображение / Rysunek rozłożeniowy / Rozłożený výkres / Robbantott ábra / Znak za opasnost od eksplozije / Eksplozijska risba / Parça şeması / رسم تفصيلي / 폭발성 표시 / 分解图 / គែស រែង គែង គែង គែង



Product components.

Produkt Komponenten / Composants de produit / componenti del prodotto / Componentes del producto / Productonderdelen / Produktkomponenter / Componentes do produto / Εξαρτήματα / Компоненты продукта / Lista części / Součásti produktu / Termék alkatrészei / Komponente proizvoda / komponente izdelka / Ürün Bileşenleri / مكونات المنتج / 부품 / 产品组件 / ອາໄສປະກອບຂອງພລັດຖຸດຸນ



Decorator Tip / Garniertülle / Douille de garniture / Beccuccio per guarnire / Boquilla de decoración / S spuitmondje voor garneren / Garneringsmunstykke / Bico para decoração / Στόμιο γαρνιρίσματος / Насадка для украшения блюд / Κοιτσόωκα do garnirowania / Zdobici hubice / Díszítőcső / Kljun štrcaljke / Nastavek za okraševanje / Uygulama ucu / فوهة (قمع) تزيين / 데코레이터 팁 / 裱花嘴 / ασηνοαιτίω



Charger holder / Kapselhalter / Porte-capsule / Portacapsule / Portacápsulas / Capsulehouder / Patronhållaren / Suporte da cápsula / Βάση αμπούλας / Капсулодержатель / Uchwyt naboju / Držák bombičky / Patrontartó / Držak patrona / Držalo za bombico / Kapsül tutucusu / حامل أسطوانة الخفق / 차저 홀더 / 气囊瓶 / แคลปซูล ไซเดอส์



Dispensing piston / Entnahmekolben / Piston de distribution / Pistoncino di dosaggio / Êmbolo desmontable / Verwijderbaar doseerventiel / Matarkolu / Êmbolo de liberação / Έμβολο λήψης / Съемная колба / Tłok / Vyjímatelný píst / Kinyomó dugattyú / Klip za oduvanje / Dozirni bat / Çikarma pistonu / غطاءمكبس سحب / 추출 플라스틱 / 可拆取式发泡枪 / វាត័រវាង



Head / Gerätekopf / Tête / Testa / Cabezal del sifón / Kop / Tätning till överdelen / Cabeça da garrafa / Κεφαλή συσκευής / Головка устройства / Głowica urządzenia / Hlava přístroje / Készülékfej / Glava uređaja / Glava naprave / Cihaz başlığı / رأس الجهاز / 헤드 / 瓶蓋 / ฝาขวด



Head gasket / Kopfdichtung / Joint de tête / Guarnizione testa / Junta del cabezal / Kopafdichtung / Tätning till överdelen / Vedação da garrafa / Στεγάνωση κεφαλής / Уплотнение головки / Uszczelka głowicy / Těsnění hlavy / Fejtömítés / Zatvarač / Tesnilka glave / Başlık contası / سدادة رأس / 헤드 가스켓 / 顶盖密封垫 / ฝาขวด



Bottle / Flasche / Bouteille / Bottiglia /
Botella / Fles / Flaska / Garrafa / Φιάλη /
Κορυς / Butelka / Lahev / Palack / Boca /
Steklenica / Şişe / زجاجة / 병 / 瓶 / ขวด



Cleaning brush / Reinigungsbürste /
Brosse de nettoyage / Spazzole per pulizie /
Cepillo de limpieza / Reinigungsborstel /
Rengoringsborste / Escova de limpeza /
Βούρτσα καθαρισμού / щётка для очистки /
Pędzel czyszczący / Čistící kartač / Tisztító
kefe / Četka za čiščenje / Ščetke za
čiščenje / Temizleme Fırçası / فرشاة تنظيف /
청소용 브러시 / 清洗刷 / แปรงทำความสะอาด

Create.
New.
Taste.



inspiring food.

EN

English
2

PT

Português
68

SI

Slovenski
110

DE

Deutsch
16

EL

Ελληνικά
74

TR

Türkçe
116

FR

Français
30

RU

Русский
80

AR

اللغة العربية
122

IT

Italiano
44

PL

Polski
86

KO

한국어
128

ES

Español
50

CZ

Čeština
92

ZH

中文
134

NL

Nederlands
56

HU

Magyar
98

TH

ภาษาไทย
140

SE

Svenska
62

HR

Hrvatski
104

EN

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!

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/us/culinary

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

Whipper Data.

Max. service pressure PS	0.5 L / 1 US pint: 20 bar / 290 psi 1 L / 1 US quart: 30 bar / 435 psi
Min. operating temperature	1°C / 34°F
Max. operating temperature	30°C / 86°F
Max. filling volume	0.5 L / 1 US pint 1 L / 1 US quart
Max. number of chargers to be used (N ₂ O)	1 iSi cream charger (0.5 L / 1 US pint) 2 iSi cream chargers (1 L / 1 US quart)
Usage	Approved for commercial use. For fresh, pure cream, and desserts. Suitable for cold preparations only.

Material List.

Description	Material
Bottle	Stainless steel
Head	POM, silicone, stainless steel, nickel-plated brass, brass, PU, EPDM
Head gasket	TPE
Decorator tip	PP, stainless steel
Charger holder	Stainless steel, silicone
Dispensing piston	Stainless steel, POM, 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!
- Never store or use the iSi Whipper outside of the min. and max. operating temperatures! Do not store in a freezer!
- Only charge a whipper that is filled!
- Cryogenic applications (with liquid nitrogen, for example) are not permitted!
- Only use a head and bottle of the same iSi Whipper model together!
- Never combine iSi components with components from another brand or manufacturer!
- The head should always be screwed on straight and completely tight, never crooked or incompletely tightened!
- Only use original iSi cream chargers!

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

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

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

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 whipper shortly before eating.

Preparation

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

Equipment Setup

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

NOTE: Never screw on the charger when the decorator tip is not attached to the dispensing piston.

7. 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!

8. Shake the whipper vigorously 6 times.
9. 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.

10. If using a 1 L iSi Whipper, repeat steps 6–9.

Operation

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

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

Cleaning.

Main Cleaning

NOTE: Please observe the illustrations on cleaning!

1. Press the lever until the whipper is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.
2. Unscrew the decorator tip. Hold on to the dispensing piston on the plastic part on the inside of the head. Then pull the dispensing piston out of the head.
3. Remove the head gasket for basic cleaning.
4. Rinse product components by hand using warm potable water along with a standard cleaning agent and clean the dispensing piston and decorator tip using the cleaning brush. Completely remove any traces of fat or egg white.
5. Then clean all individual parts in the dishwasher as needed.

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

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

Interim Cleaning

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

Quick Cleaning

1. Press the lever until the whipper is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.
2. Fill the whipper with 0.5 or 1 liter of warm water, depending on the filling volume.
3. Set up the whipper with 1 iSi cream charger according to “Equipment Setup” steps 5–9.
4. Press the lever as far as possible and completely empty the iSi Whipper (hold “headfirst”) until the whipper is free of pressure.
5. Then carry out “Main Cleaning”.

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

Disinfection

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

Storage.

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

NOTE: Observe the applicable food hygiene regulations.

Troubleshooting.

Release the pressure

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

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

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

1. There is a blockage due to undissolved ingredients such as sugar.
 - “Release the pressure” and then carry out “Basic 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/faq
3. Content is too firm due to over-cooling.
 - Leave the whipper to stand at room temperature for around 5–10 minutes.
 - Pay attention to the operating temperature of the iSi Whipper.
4. No pressure/not enough pressure in the device.
 - Only use original iSi cream chargers.
 - Do not reuse empty chargers. They should be recycled.
 - Only operate the whipper “headfirst” with a vertical decorator tip because otherwise there could be a loss of pressure.
 - Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
 - The head was not firmly screwed onto the bottle by hand until it was secure.

- The head gasket was not inserted.
“Release the pressure” and then set-up again.
- The decorator tip was not screwed on.
“Release the pressure” and then set-up again.
- The bottle neck has been damaged.
“Release the pressure.” Send the whipper to iSi or to your service center.

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/faq

3. The content is not cold enough.

- Place a filled and prepared iSi Whipper in the refrigerator for at least 1–2 hours.
- Keep a filled iSi Whipper cold between uses.

4. Too few chargers were used or an unsuitable charger was used.

- Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
- Only use original iSi cream chargers.

The charger is difficult to screw on.

1. The charger being used is not suitable.
 - 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.

The decorator tip will not unscrew.

1. The decorator tip was attached too tightly.
 - Screw on the decorator tip so that it is not too tight, but tight enough to be secure.
 - “Release the pressure.” If the decorator tip still does not unscrew, contact iSi or a service center.
2. Interim cleaning has not been carried out regularly.
 - Interim cleaning needs to be carried out every 1–2 hours.
 - Hold the bottle with the tip under potable water and clean the tip in warm running water.

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

1. The device was used without an attached tip.
 - Before screwing on the charger, make sure that the decorator tip is attached to the dispensing piston.
 - “Release the pressure” and then set-up the whipper again.
2. The 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.
 - Tighten the head onto 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 the U.S. replacement parts are also available at www.isi-store.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!

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/culinary

Bei Fragen wenden Sie sich an
info@isi.com

Für Deutschland: isideutschland@isi.com

Garantierte Qualität:

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

Registrieren Sie sich jetzt online und wir erweitern Ihre Garantie!

Für registrierte Kunden verlängert iSi die Garantie: 3 Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung.

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	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
Min. Betriebs- temperatur	1°C
Max. Betriebs- temperatur	30°C
Max. Füllvolumen	0,5 L 1 L
Max. Anzahl zu ver- wendender Kapseln (N ₂ O)	1 iSi Sahnekapsel (0,5 L) 2 iSi Sahnekapseln (1 L)
Anwendung	Für die gewerbliche Anwendung zugelassen. Für frische pure Sahne & Desserts. Nur für kalte Anwendungen.

Materialliste.

Bezeichnung	Material
Flasche	Edelstahl
Gerätekopf	POM, Silikon, Edelstahl, Messing vernickelt, Messing, PU, EPDM
Kopfdichtung	TPE
Garniertülle	PP, Edelstahl
Kapselhalter	Silikon, Edelstahl
Entnahmekolben	Edelstahl, POM, 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!
- Keine Gewalt anwenden!
- iSi Gerät für Kinder unerreichbar aufbewahren!
- iSi Gerät niemals außerhalb der min. und max. Betriebstemperatur lagern bzw. verwenden!
- Ausschließlich befülltes Gerät in Betrieb nehmen!
- Keine Kryo-Anwendungen, z. B. mit flüssigem Stickstoff, zulässig!
- Ausschließlich Gerätekopf und Flasche desselben Gerätetyps kombinieren!
- Fremdfabrikate niemals mit iSi Teilen kombinieren!
- Gerätekopf niemals schief aufschrauben!
- Nur original iSi Sahnekapseln verwenden!
- Beim Einschrauben der Kapsel nicht über das Gerät beugen!
- Das Gerät ist ein Druckbehälter! Sturz oder Beschädigung (wie z. B. Risse oder Verformungen) machen es zur Gefahrenquelle und es darf nicht mehr in Betrieb genommen werden! Das Gerät von der iSi Servicestelle überprüfen lassen!

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

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

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

Gebrauchsanleitung.

HINWEIS: Beachten Sie die Illustration zur Gebrauchsanleitung!

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

Vorbereitung

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

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

Inbetriebnahme

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

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

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

ACHTUNG: Gerät steht nun unter Druck!

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

HINWEIS: Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

10. Bei Verwendung eines 1 L iSi Gerätes die Schritte 6–9 wiederholen.

Bedienung

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

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

Reinigung.

Hauptreinigung

HINWEIS: Beachten Sie die Illustration zur Reinigung!

1. Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Garniertülle abschrauben. Dazu den Entnahmekolben am Kunststoffteil an der Innenseite des Kopfes festhalten. Danach den Entnahmekolben aus dem Kopf ziehen.
3. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entnehmen.
4. Produktbestandteile mit warmem Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel von Hand vorspülen und mit der Reinigungsbürste Entnahmekolben und Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!
5. Alle Einzelteile je nach Bedarf anschließend in der Spülmaschine reinigen.

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

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

Zwischenreinigung

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

Schnellreinigung

1. Betätigen des Hebels, bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Das Gerät, je nach Füllvolumen, mit 0,5 bzw. 1 Liter warmem Wasser füllen.
3. Gerät gemäß „Inbetriebnahme“ Schritt 5–9 mit 1 iSi Sahnekapsel in Betrieb nehmen.
4. Hebel bis auf Anschlag drücken und iSi Gerät dabei vollständig entleeren („kopfüber“ halten) bis das Gerät druckfrei ist.
5. Anschließend „Hauptreinigung“ durchführen.

HINWEIS: Die Schnellreinigung ersetzt keine gründliche Reinigung.

Desinfektion

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

Aufbewahrung.

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

HINWEIS: Gültige Lebensmittelhygieneverordnung beachten.

Fehlerbehebung.

Druck ablassen

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

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

Inhalt kann nicht entnommen werden bzw. iSi Gerät spritzt.

1. Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten, wie Zucker
 - „Druck ablassen“ und anschließend „Hauptreinigung“ durchführen.
 - Sicherstellen, dass pulvrige Zutaten vollständig aufgelöst sind.
2. Zu steif gewordene Sahne oder sahnehaltige Zubereitung
 - Intensität und Häufigkeit der Schüttelzyklen bei nächster Inbetriebnahme verringern.
 - Informationen zur Schüttelhäufigkeit beachten www.isi.com/sahne
3. Inhalt ist zu fest durch zu starke Kühlung
 - Gerät bei Zimmertemperatur etwa 5–10 Minuten stehen lassen.
 - Beachten Sie die Betriebstemperatur des iSi Gerätes.

4. Falsche Druckverhältnisse im Gerät

- Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
- Leere Kapseln nicht wieder verwenden und der Wiederverwertung zuführen.
- Gerät ausschließlich „kopfüber“ mit senkrechter Garniertülle betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommt.
- Anzahl der max. zu verwendeten Kapseln in den Gerätedaten beachten.
- Gerätekopf wurde nicht handfest, bis auf Anschlag, auf die Flasche geschraubt
- Die Kopfdichtung wurde nicht eingelegt. „Druck ablassen“ und erneut in Betrieb nehmen.
- Die Garniertülle wurde nicht angeschraubt. „Druck ablassen“ und erneut in Betrieb nehmen.
- Flaschenhals wurde beschädigt. „Druck ablassen“. Senden Sie das Gerät an iSi oder ihre Servicestelle ein.

Entnommener Inhalt ist zu flüssig.

1. Das Gerät wurde überfüllt

- „Druck ablassen“, überschüssigen Inhalt ausgießen und Gerät erneut in Betrieb nehmen.
- Maximale Füllmenge beachten.

2. Das Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt

- Informationen zur Schüttelhäufigkeit beachten www.isi.com/sahne

3. Der Inhalt ist nicht kalt genug

- Befülltes und betriebsbereites iSi Gerät für 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.
- Befülltes iSi Gerät zwischen dem Gebrauch gekühlt aufbewahren.

4. Es wurden zu wenige oder eine nicht geeignete Kapsel verwendet

- Anzahl der max. zu verwendeten Kapseln in den Gerätedaten beachten.
- Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.

Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben.

1. Verwendete Kapsel ist nicht geeignet
 - 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.

Garniertülle lässt sich nicht mehr abschrauben.

1. Garniertülle wurde zu fest aufgeschraubt
 - Garniertülle nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.
 - „Druck ablassen“. Sollte sich die Garniertülle immer noch nicht abschrauben lassen, Kontakt mit iSi oder der Servicestelle aufnehmen.
2. Zwischenreinigung wurde nicht regelmäßig durchgeführt
 - Zwischenreinigung muss alle 1–2 Stunden durchgeführt werden.
 - Halten Sie die Flasche mit der Tülle unter Trinkwasser und reinigen Sie die Tülle unter fließendem warmem Wasser.

Bei Inbetriebnahme entweicht Gas durch den Entnahmekolben oder die Garniertülle.

1. Gerät wurde ohne aufgeschraubte Tülle in Betrieb genommen
 - Vor dem Einschrauben der Kapsel sicherstellen, dass die Garniertülle auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.
 - „Druck ablassen“ und das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
2. Dichtung im 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
— 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 Deutschland und Österreich sind Ersatzteilbestellungen auch im iSi Online Shop möglich unter www.isi-store.com.

Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtlich.

FR

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

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

Découvrir le monde d'iSi:

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

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

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

www.isi.com/culinary

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 prolongation de garantie:
www.isi.com/garantie/fr

Caractéristiques du siphon.

Pression de service PS max.	0,5 L: 20 bar / 290 psi 1 L: 30 bar / 435 psi
Température de service min.	1°C
Température de service max.	30°C
Contenance max.	0,5 L / 1 L
Nombre max. de capsules à utiliser (N ₂ O)	1 capsule iSi à crème chantilly pour un siphon 0,5 L 2 capsules iSi à crème chantilly pour un siphon 1 L
Utilisation	Homologué pour une utilisation profession- nelle et domestique. Pour crème fraîche et pure & desserts. Uniquement pour préparations froides.

Liste des matériaux utilisés.

Désignation	Matériau
Bouteille	Acier inox
Tête	POM, silicone, acier inox, laiton nickelé, laiton, PU, EPDM
Joint de tête	TPE
Douille de garniture	Polypropylène, acier inox
Porte-capsule	Silicone, acier inox
Piston de distribution	Acier inox, POM, 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 homologué pour une utilisation professionnelle et domestique conforme aux caractéristiques de l'appareil!
- Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation!
- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites!
- Tenir le siphon iSi hors de portée des enfants!
- Ne jamais stocker ou utiliser le siphon iSi en dehors des plages de température de service min. et max. (tableau « Caractéristique du siphon ») ! En cas de dépassement de la température maximale, le siphon doit être refroidi à la limite de température selon les instructions. Pour une température inférieure à la température minimale, le siphon doit être réchauffé à la limite de température selon les instructions!
- N'utiliser le siphon que lorsqu'il est rempli!
- Aucune application cryogénique autorisée, p. ex. avec azote liquide!
- Ne combiner des têtes et des bouteilles que du même type du siphon!
- Ne jamais combiner d'autres marques avec des composants iSi!
- Ne jamais visser la tête en biais!
- N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine!

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

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

REMARQUE: Afin d'éviter la 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!

Notice d'utilisation.

REMARQUE: Tenir compte de l'illustration de la 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. Placer le joint de tête dans la tête.
2. Placer le piston de distribution dans la tête.
3. Visser la douille de garniture sur le piston de distribution, sans forcer, jusqu'à butée.
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!

Mise en service

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

REMARQUE: Ne jamais visser la capsule si aucune douille de garniture n'est vissée sur le piston de distribution.

7. 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!

8. Agiter vigoureusement le siphon à 6 reprises.
9. 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.

10. En cas d'utilisation d'un siphon iSi de 1 L, répéter les étapes 6 à 9.

Utilisation

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

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

Nettoyage.

Nettoyage principal

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

1. Actionner le levier jusqu'à ce que le siphon soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Dévisser la douille de garniture. Pour cela, saisir le piston de distribution à la partie plastique sur le côté intérieur de la tête. Retirer ensuite le piston de distribution de la tête.
3. Pour effectuer le nettoyage minutieux, retirer le joint de tête.
4. Pré-rincer à la main les composants à l'eau chaude potable avec un produit de nettoyage du commerce, puis nettoyer le piston de distribution et la douille de garniture avec une brosse. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'œuf!
5. Nettoyer toutes les pièces au lave-vaisselle lorsque le besoin s'en fait sentir.

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

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

Nettoyage intermédiaire

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

Nettoyage rapide

1. Actionner le levier jusqu'à ce que le siphon soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Selon la contenance, remplir le siphon avec 0,5 ou 1 litre d'eau chaude.
3. Mettre le siphon en service avec 1 capsule iSi à crème chantilly selon les étapes 5–9 du chapitre « Mise en service ».
4. Appuyer sur le levier jusqu'à butée et vider complètement le siphon iSi (en le tenant « la tête en bas ») jusqu'à ce que la pression soit nulle dans le siphon.
5. Exécuter ensuite un « nettoyage principal ».

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

Désinfection

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

Conservation.

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

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

Élimination des dysfonctionnements.

Évacuer la pression

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

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

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

1. Obstruction par des ingrédients non dissous, tels que le sucre
 - « Évacuer la pression » et exécuter ensuite un « Nettoyage minutieux ».
 - 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/faq
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.
 - Respecter la température de service du siphon iSi.

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

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/faq

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.
- Conserver le siphon iSi au frais entre deux utilisations.

4. Le nombre de capsules utilisées est trop faible ou une capsule n'est pas adaptée
 - Respecter le nombre max. de capsules figurant dans les caractéristiques de l'appareil.
 - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.

Difficultés pour dévisser le porte-capsule.

1. La capsule utilisée n'est pas adaptée
 - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.

La capsule crème chantilly n'est pas perforée.

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

Impossibilité de dévisser la douille de garniture.

1. La douille de garniture a été trop fermement vissée
 - Visser la douille de garniture, sans forcer, jusqu'à butée.
 - « Évacuer la pression ». S'il est toujours impossible de dévisser la douille de garniture, prendre contact avec iSi ou avec le service après-vente.
2. Le nettoyage intermédiaire n'a pas été effectué régulièrement
 - Le nettoyage intermédiaire doit être effectué toutes les 1-2 heures.
 - Tenir la bouteille avec la douille sous de l'eau potable et nettoyer la douille sous de l'eau chaude courante.

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

1. Le siphon a été mis en service sans douille de garniture vissée
 - Avant de visser la capsule, s'assurer que la douille de garniture est bien vissée sur le piston de distribution.
 - « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service du siphon.
2. Le joint 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
 - 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.

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



Grazie per
aver scelto
un sifone iSi.

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

Alla scoperta del mondo di iSi:

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

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

Le istruzioni per l'uso complete disponibili online descrivono in dettaglio la messa in funzione, la pulizia e la 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	0,5 L: 20 bar 1 L : 30 bar
Temperatura di funzionamento min.	1°C
Temperatura di funzionamento max.	30°C
Capacità max.	0,5 L 1 L
Numero max. di capsule da utilizzare (N ₂ O)	1 capsula iSi per panna montata (0,5 L) 2 capsule iSi per panna montata (1 L)
Uso	Omologato per l'uso professionale. Per panna montata fresca e dessert. Solo per preparazioni fredde.

Elenco dei materiali.

Denominazione	Materiale
Bottiglia	Acciaio
Testata	POM, silicone, acciaio, ottone nichelato, ottone, PU, EPDM
Guarnizione testata	TPE
Beccuccio per guarnire	PP, acciaio
Portacapsule	Silicone, acciaio
Pistoncino di dosaggio	Acciaio, POM, 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!
- Mai conservare né utilizzare il sifone iSi al di fuori della temperatura di funzionamento min. e max.!
- Mettere in funzione il sifone solo dopo averlo riempito!
- Non sono consentiti usi criogenici, ad es. con azoto liquido!
- Combinare esclusivamente testata e bottiglia dello stesso modello di sifone!
- Mai utilizzare prodotti di terzi con i componenti iSi!
- Mai avvitare la testata in posizione inclinata!
- Utilizzare solo capsule iSi per panna montata originali!
- Non fare forza sul sifone quando si avvita la capsula!

- Il sifone è sotto pressione! Eventuali cadute o danni (ad es. crepe o deformazioni) lo rendono una fonte di pericolo, pertanto non deve essere riutilizzato! Far controllare il sifone dal centro di assistenza iSi!
- Mai suitare la testata da un sifone sotto pressione!
- Mai utilizzare la leva come impugnatura di trasporto!
- È assolutamente necessario provvedere alla corretta pulizia del sifone per evitare che si intasi. Prima di utilizzarlo, controllare che il sifone iSi sia stato correttamente pulito!
- Smontare il sifone iSi esclusivamente seguendo l'illustrazione al paragrafo "Pulizia"!
- Prima della pulizia controllare la compatibilità dei materiali con il detergente o il disinfettante utilizzato!
- Non apportare modifiche al sifone iSi. Ne conseguirà l'annullamento della garanzia e l'esclusione di responsabilità!
- Mai utilizzare più capsule di quelle indicate né riempire eccessivamente il sifone! Così facendo si garantisce che la pressione di funzionamento massima non venga superata!
- Se risulta impossibile scaricare la pressione, contattare iSi o il proprio centro di assistenza!

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

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

ES

Muchas gracias
por elegir
un sifón iSi.

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

Descubrir el mundo de iSi:

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

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

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!

Benefíciense 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)	0,5 L / 1 US pint: 20 bar / 290 psi 1 L / 1 US quart: 30 bar / 435 psi
Temperatura mín. de funcionamiento	1°C / 34°F
Temperatura máx. de funcionamiento	30°C / 86°F
Volumen máximo de llenado	0,5 L 1 L
Cantidad máxima de cápsulas que se deben utilizar (N ₂ O)	1 cápsula iSi para nata (0,5 L) 2 cápsulas iSi para nata (1 L)
Aplicación	Se autoriza el uso comercial. Para postres y nata fresca. Solo para preparaciones frías.

Lista de materiales.

Nombre	Material
Botella	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	POM, silicona, acero inoxidable, acero, latón niquelado, poliuretano, EPDM
Junta del cabezal	TPE
Boquilla de decoración	PP, acero inoxidable
Portacápsulas	Silicona, acero inoxidable
Émbolo desmontable	Acero inoxidable, POM, 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!
- ¡No use ni almacene el sifón iSi fuera de la temperatura máxima o mínima de funcionamiento!
- ¡Ponga el sifón en marcha solo cuando esté lleno!
- ¡No se permite el uso de aplicaciones criogénicas (por ejemplo, con nitrógeno líquido)!
- ¡Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de sifón!
- ¡No combine productos de otras marcas con piezas iSi!
- ¡No enrosque el cabezal del sifón inclinado!
- ¡Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales!
- ¡No se incline sobre el sifón al enroscar las cápsulas!

- ¡El sifón es un recipiente a presión! ¡Si se cae o deteriora (por ej. aparecen 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 una obstrucciones! ¡Antes de cada aplicación, compruebe que el sifón iSi se haya limpiado de forma adecuada la última vez!
- ¡Desmunte el sifón iSi según la ilustración referente a la limpieza!
- ¡Antes de llevar a cabo la limpieza, compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen!
- ¡No efectúe ninguna modificación en el sifón iSi! ¡En caso contrario, provocará la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad!
- ¡Nunca utilice más cápsulas de las que se especifican ni llene el sifón en exceso! ¡Así se asegura de que la máxima presión de funcionamiento especificada no se supera!
- ¡Si no consigue reducir la presión, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica!

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

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

NL

Dank u voor het
kiezen van een
iSi-apparaat.

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

Ontdek de wereld van iSi:

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

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	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
Min. bedrijfs-temperatuur	1°C
Max. bedrijfs-temperatuur	30°C
Max. vulvolume	0,5 L 1 L
Max. aantal te gebruiken capsules (N ₂ O)	1 iSi-slagroomcapsule (0,5 L) 2 iSi-slagroomcapsules (1 L)
Toepassing	Bestemd voor professioneel gebruik. Voor verse slagroom en desserts. Alleen voor koude toepassingen.

Materiaallijst.

Aanduiding	Materiaal
Fles	Edelstaal
Kop	POM, silicone, edelstaal, messing vernikkeld, messing PU, EPDM
Kopafdichting	TPE
Spuitmondje voor garneren	PP, edelstaal
Capsulehouder	Silicone, edelstaal
Verwijderbaar doseerventiel	Edelstaal, POM, 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!
- Bewaar of gebruik het iSi-apparaat nooit boven of onder de aangegeven bedrijfstemperatuur!
- Neem uitsluitend een gevuld apparaat in gebruik!
- Cryo-toepassingen, bijvoorbeeld met vloeibare stikstof, zijn niet toegestaan!
- Combineer uitsluitend koppen en flessen van hetzelfde apparaattype!
- Combineer nooit onderdelen van andere merken met iSi-onderdelen!
- Schroef de kop nooit scheef op de fles!
- Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules!
- Buig u bij het opschroeven van een capsule niet over het apparaat!

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

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

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

SE

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

Läs igenom bruksan-
visningen 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 kreatiut raffinerat, öppnar iSi:s hela kulinariska mångfald. Låt dig inspireras!

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	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
Minimal drifttemperatur	1°C
Maximal drifttemperatur	30°C
Maximal påfyllningsvolym	0,5 L 1 L
Maximalt antal patroner (N ₂ O)	1 iSi-gräddpatron (0,5 L) 2 iSi-gräddpatroner (1 L)
Användning	Godkänd för yrkesmässig användning. För färsk grädde och desserter. Används endast kall.

Materiallista.

Beteckning	Material
Flaska	Rostfritt stål
Överdel	POM, silikon, rostfritt stål, förnicklad mässing, mässing PU, EPDM
Tätning till överdelen	TPE
Garneringsmunstycke	PP, rostfritt stål
Patronhållare	Silikon, rostfritt stål
Matarkolu	Rostfritt stål, POM, 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!
- Varken förvara eller använd iSi-apparaten utanför den minimala respektive maximala drifttemperaturen!
- Använd aldrig apparaten när den är tom!
- Ingen kryoteknisk användning, exempelvis med flytande kväve, är tillåten!
- Kombinera endast samma typ av överdel och flaska!
- Du får aldrig kombinera externa produkter tillsammans med iSi-delar!
- Skruva aldrig fast överdelen snett!
- Använd bara original iSi-gräddpatroner!
- Luta dig aldrig över apparaten, när du skruvar fast patronen!
- Apparaten är en tryckbehållare! Fall eller skador i form av sprickor eller deformationer kan förorsaka faror och apparaten får då inte användas mer! Lämna apparaten till en iSi-serviceverkstad för kontroll!
- Skruva aldrig av överdelen från en apparat som står under tryck!

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

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

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

PT

Muito obrigado
por ter escolhido
um dispositivo iSi.

Antes da primeira utilização,
lea 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!

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



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

Dados do aparelho.

Pressão máxima de funcionamento PS	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
Temperatura mínima de funcionamento	1°C
Temperatura máxima de funcionamento	30°C
Volume máximo de enchimento	0,5 L 1 L
Quantidade máxima de cápsulas (N ₂ O)	1 cápsula de creme iSi (0,5 L) 2 cápsulas de creme iSi (1 L)
Uso	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	POM, silicone, aço inoxidável, latão niquelado, latão, PU, EPDM
Vedação da garrafa	TPE
Bico para decoração	PP, aço inoxidável
Suporte da cápsula	Silicone, aço inoxidável
Êmbolo de liberação	Aço inoxidável, POM, 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!
- Nunca armazene ou utilize o utensílio iSi fora da temperatura mínima e máxima de funcionamento!
- Coloque o utensílio em funcionamento apenas quando ele estiver cheio!
- Aplicações criogênicas, por ex.: com nitrogênio líquido, não são permitidas!
- Combine apenas cabeças e garrafas do mesmo tipo de utensílio!
- Nunca combine produtos de outras marcas com as peças do iSi!
- Nunca aperte a cabeça do dispositivo de maneira inclinada!
- Utilize apenas cápsulas de creme iSi originais!
- Ao rosquear a cápsula, não se debruce sobre o utensílio!
- O utensílio é um recipiente sob pressão!

Quedas e danos (por exemplo, rachaduras e deformações) podem representar perigo e, nesses casos, o utensílio não deve mais ser utilizado! O utensílio foi testado pelo centro de manutenção da iSi!

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

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

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

EL

Ευχαριστούμε
που επιλέξατε
τη συσκευή iSi.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες
χρήσης προτού θέσετε τη συσκευή
για πρώτη φορά σε λειτουργία.

Ανακαλύψτε τον κόσμο της iSi:

Επισκεφθείτε τον ιστότοπο της iSi και μάθετε περισσότερα για τη μεγάλη γκάμα όσων προσφέρουμε: Γνωρίστε ολόκληρη τη γαστρονομική ποικιλία της iSi εξερευνώντας την πλούσια συλλογή συνταγών μας. Σε αυτές θα βρείτε από απλές και νόστιμες μέχρι εκλεπτυσμένες και ευφάνταστες προτάσεις. Εμπνευστείτε από την ποικιλία μας!

Στον ιστότοπό μας θα βρείτε επίσης αναλυτικές πληροφορίες για όλες τις συσκευές και τα εξαρτήματα της iSi.

Στις αναλυτικές online οδηγίες χρήσης θα βρείτε με κάθε λεπτομέρεια πληροφορίες για τη θέση σε λειτουργία, τον καθαρισμό και την αποκατάσταση προβλημάτων των συσκευών iSi.

www.isi.com/culinary

Αν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε μαζί μας στο e-mail info@isi.com

Εγγυημένη ποιότητα:

Κάθε συσκευή της iSi περνάει από ενδελεχείς ελέγχους προτού κυκλοφορήσει στην αγορά. Η iSi αναλαμβάνει εγγύηση 2 ετών για το υλικό και την επεξεργασία, εφόσον δεν προκλήθηκαν ζημιές λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία που αναγράφεται στην απόδειξη αγοράς.

Εγγραφείτε τώρα online για την επέκταση της εγγύησής σας!

Τα πλεονεκτήματά σας: Τριετής εγγύηση για το υλικό και την επεξεργασία, καθώς και πενταετής εγγύηση για τη μονωτική απόδοση του σώματος φιάλης Thermo.

Η εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον χρησιμοποιούνται τα αυθεντικά εξαρτήματα των συσκευών iSi σύμφωνα με τον κατάλογο των εξαρτημάτων του προϊόντος. Η άψογη λειτουργία της συσκευής μπορεί να διασφαλιστεί μόνο εάν χρησιμοποιούνται επιπλέον αποκλειστικά αμπούλες iSi. Η εγγύηση δεν καλύπτει σφάλματα, ζημιές και επακόλουθες ζημιές που οφείλονται ιδίως σε μη τήρηση και/ή μη ανάγνωση των οδηγιών χρήσης και των υποδείξεων ασφαλείας, και η εταιρεία δεν αναλαμβάνει σχετική ευθύνη.



Απλά εγγραφείτε και
διασφαλίστε τα πλεονεκτήματά σας:
www.isi.com/warranty

Στοιχεία συσκευής.

Μέγ. πίεση λειτουργίας PS	0,5 Λ: 20 bar 1 Λ: 30 bar
Ελάχ. θερμοκρασία λειτουργίας	1°C
Μέγ. θερμοκρασία λειτουργίας	30°C
Μέγ. χωρητικότητα	0,5 Λ 1 Λ
Μέγ. αριθμός χρησιμοποιούμενων αμπουλών (N ₂ O)	1 αμπούλα για σαντιγί iSi (0,5 Λ) 2 αμπούλες για σαντιγί iSi (1 Λ)
Χρήση	Κατάλληλο για επαγγελματική χρήση. Για φρέσκια καθαρή σαντιγί και επιδόρπια. Μόνο για κρύα χρήση.

Κατάλογος υλικών.

Όνομασία	Υλικό
Φιάλη	Ανοξείδωτος χάλυβας
Κεφαλή συσκευής	POM, σιλικόνη, ανοξεί- δωτος χάλυβας, επινι- κελωμένος ορείχαλκος, ορείχαλκος, PU, EPDM
Στεγάνωση κεφαλής	TPE
Στόμιο γαρνιρίσματος	PP, ανοξείδωτος χάλυβας
Βάση αμπούλας	Σιλικόνη, ανοξείδωτος χάλυβας
Έμβολο λήψης	Ανοξείδωτος χάλυβας, POM, σιλικόνη,

Τα τεχνικά στοιχεία υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.



Υποδείξεις ασφαλείας.

Η παράλειψη της τήρησης αυτών των οδηγιών ασφαλείας ή οποιασδήποτε σύστασης για τη χρήση και τη φροντίδα συνιστά κακή χρήση των προϊόντων iSi και ενδέχεται να οδηγήσει σε δυσλειτουργία του συστήματος και ενδεχόμενο τραυματισμό ή/και πρόκληση υλικών ζημιών.

- Η συσκευή iSi προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σύμφωνα με τα στοιχεία της συσκευής!
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης για την αποφυγή σφαλμάτων χειρισμού και φυλάξτε τις!
- Μην ασκείτε δύναμη!
- Φυλάξτε τη συσκευή iSi μακριά από παιδιά!
- Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή iSi σε θερμοκρασία λειτουργίας πάνω ή κάτω από την προβλεπόμενη!
- Η συσκευή πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνο όταν είναι γεμάτη!
- Δεν επιτρέπεται η κρυογενική χρήση, π.χ. με υγρό άζωτο!
- Συνδυάζετε αποκλειστικά κεφαλή συσκευής και φιάλη ίδιου τύπου συσκευής!
- Μην χρησιμοποιείτε μάρκες τρίτων κατασκευαστών σε συνδυασμό με εξαρτήματα iSi!
- Μην βιδώνετε ποτέ στραβά την κεφαλή συσκευής!
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αυθεντικές αμπούλες για σαντιγί iSi!
- Κατά το βίδωμα της αμπούλας μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή!

- Η συσκευή είναι δοχείο υπό πίεση! Εάν πέσει ή υποστεί ζημιά (π.χ. ρωγμές ή παραμορφώσεις), καθίσταται επικίνδυνη και δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά! Απευθυνθείτε στην αντιπροσωπεία σέρβις της iSi για έλεγχο της συσκευής!
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ την κεφαλή μιας συσκευής που βρίσκεται υπό πίεση!
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μοχλό ως χειρολαβή!
- Ο σωστός καθαρισμός είναι απαραίτητος, για να αποφεύγεται η έμφραξη της συσκευής. Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε, αν η συσκευή iSi έχει καθαριστεί σωστά!
- Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή iSi μόνο σύμφωνα με την εικόνα που παρουσιάζει τον καθαρισμό!
- Πριν τον καθαρισμό θα πρέπει να ελέγχεται η συμβατότητα του χρησιμοποιούμενου διαλύματος καθαρισμού και απολύμανσης με το εκάστοτε υλικό!
- Μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στη συσκευή iSi. Διαφορετικά ακυρώνεται η εγγύηση και η εταιρεία δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη!
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ περισσότερες αμπούλες από ότι προβλέπεται και μην γεμίζετε ποτέ υπερβολικά τη συσκευή! Έτσι διασφαλίζεται, ότι δεν θα ξεπεραστεί η μέγιστη αναφερόμενη πίεση λειτουργίας!
- Αν η πίεση δεν εκτονώνεται, επικοινωνήστε με την iSi ή το κέντρο σέρβις!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής iSi αφαιρέστε την ασφάλεια μεταφοράς από το σπείρωμα του εμβόλου. Διεξάγετε το βασικό καθαρισμό σύμφωνα με την εικόνα που παρουσιάζει τον καθαρισμό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Για να μην σχηματιστούν σβώλοι, διαλύετε τα συστατικά σε σκόνη, τη ζάχαρη κ.τ.λ. σε λίγο νερό πριν τα προσθέσετε στη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε συστατικά με σάρκες φρούτων ή κουκούτσια!

RU

Благодарим Вас
за то, что выбрали
устройство iSi.

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

Откройте для себя мир iSi:

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

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)	0,5 л: 20 бар 1 л: 30 бар
Мин. рабочая температура	1°C
Макс. рабочая температура	30°C
Макс. емкость	0,5 л 1 л
Макс. количество используемых баллончиков (N ₂ O)	1 баллончик iSi для сливок (0,5 л) 2 баллончика iSi для сливок (1 л)
Применение	Пригодно для профессионального использования. Для свежих сливок без примесей и десертов. Только для холодных блюд.

Список материалов.

Наименование	Материал
Корпус	Высокосортная сталь
Головка устройства	ПОМ, силикон, высокосортная сталь, никелированная латунь, латунь, ПУ, ЭПДМ
Уплотнение головки	ТПЭ
Насадка для украшения блюд	ПП, высокосортная сталь
Капсулодержатель	Силикон, высокосортная сталь
Съемная колба	Высокосортная сталь, ПОМ, 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!
- Никогда не храните и не используйте устройство iSi вне мин. и макс. пределов диапазона рабочей температуры!
- Вводите в действие только заполненное устройство!
- Недопустимо использование в криогенных условиях, например, с жидким азотом!
- Используйте головку устройства и баллон для одинакового типа устройства!
- Не используйте изделия других производителей с компонентами iSi!
- Следите за тем, чтобы головка устройства была ввинчена ровно, без перекаса!
- 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 устройства, следует обязательно проводить надлежащую очистку. Перед каждым использованием проверяйте, была ли выполнена надлежащая очистка устройства iSi!
- Разбирайте устройство iSi только согласно схеме очистки!
- Перед очисткой проверьте совместимость используемого чистящего и дезинфицирующего раствора!
- Не вносите никаких изменений в устройство iSi. Это влечет за собой прекращение действия гарантии и отказ от выполнения гарантийных обязательств!
- Не используйте больше баллончиков, чем указано, и ни в коем случае не допускайте переполнения устройства! Соблюдение данного условия обеспечивает, что максимально указанное рабочее давление не будет превышено!
- Если давление не уменьшается, пожалуйста, свяжитесь с компанией iSi или ее центром сервисного обслуживания!

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

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

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!

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 użytkownika. 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 użytkownika oryginalnych części urządzenia iSi, zgodnie z listą elementów produktu firmy iSi. Niezawodne działanie urządzenia możemy zagwarantować wyłącznie pod warunkiem stosowania nabożów iSi. Roszczenia gwarancyjne i odszkodowawcze nie obejmują błędów, uszkodzeń i szkód powstałych w wyniku niezapoznania się z instrukcją użytkownika 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	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
Min. temperatura robocza	1°C
Maks. temperatura robocza	30°C
Maks. pojemność	0,5 L 1 L
Maks. liczba naboji (N ₂ O)	1 nabój do śmietany iSi (0,5 L) 2 naboje do śmietany iSi (1 L)
Zastosowanie	Dopuszczone do użytku przemysłowego. Do przygotowywania świeżej śmietany i deserów. Do zastosowania tylko do potraw zimnych.

Wykaz materiałów.

Nazwa	Materiał
Butelka	Stal szlachetna
Głowica urządzenia	POM, silikon, stal szlachetna, mosiądz niklowany, mosiądz, PU, EPDM
Uszczelka głowicy	TPE
Końcówka do garnirowania	PP, stal szlachetna
Uchwyt naboju	Silikon, stal szlachetna
Tłok	Stal szlachetna, POM, 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 użytkowania i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu!
- Nigdy nie używać siły!
- Urządzenie iSi przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Nigdy nie przechowywać ani nie użytkować urządzenia w temperaturze niższej od minimalnej i wyższej od maksymalnej temperatury roboczej!
- Używać tylko napelnionego urządzenia!
- Niedozwolone są zastosowania do bardzo niskich temperatur, np. z płynnym azotem!
- Łączyć ze sobą jedynie głowicę urządzenia i butelkę tego samego typu!
- Nigdy nie łączyć produktów innych producentów z częściami urządzenia iSi!
- Nie przykręcać głowicy krzywo!
- Stosować tylko oryginalne naboje do śmietany iSi!
- Podczas wkręcania naboju nie pochylać się nad urządzeniem!

- Urządzenie jest zbiornikiem ciśnieniowym! Upadek urządzenia lub jego uszkodzenie (np. pęknięcie, zniekształcenie) może stać się źródłem zagrożenia. W takiej sytuacji nie należy używać urządzenia! Należy zlecić kontrolę urządzenia w placówce serwisowej firmy iSi!
- Nigdy nie odkręcać głowicy od urządzenia będącego pod ciśnieniem!
- Nie używać dźwigni jako uchwytu do przenoszenia!
- Prawidłowe oczyszczenie jest bezwzględnie konieczne w celu zapobieżenia zatkaniu urządzenia. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie iSi zostało prawidłowo oczyszczone!
- Rozkładanie urządzenia na części jest dozwolone tylko zgodnie z ilustracją dotyczącą czyszczenia!
- Przed czyszczeniem należy sprawdzić odporność materiału na stosowane płyny czyszczące lub dezynfekujące!
- Nie zmieniać konstrukcji urządzenia iSi. Prowadzi to do wygaśnięcia gwarancji i wykluczenia odpowiedzialności!
- Nigdy nie stosować nabojów innego typu niż podane i nigdy nie przepętniać urządzenia! To gwarantuje, że nie zostanie przekroczony maksymalne ciśnienie robocze!
- Jeżeli nie można zredukować ciśnienia do zera, skontaktować się z firmą iSi lub placówką serwisową!

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

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

CZ

Děkujeme, že
jste se rozhodli
pro přístroj iSi.

Před prvním uvedením
do provozu si prosím pečlivě
přečtete návod k použití.

Objeďte svět iSi:

Nauštiute webové stránky společnosti iSi, kde naleznete spoustu informací o naší rozmanité nabídce: Naše obsáhlá sbírka receptů (od jednoduchých pokrmů až po kreativně rafinovaná jídla) před vámi odhalí celou kulinářskou rozmanitost iSi. Nechte se inspirovat!

Na webových stránkách iSi navíc najdete podrobné informace o všech přístrojích iSi a jejich příslušenství.

Podrobný online návod k použití vám poskytne veškeré informace o uvedení do provozu, čištění a odstraňování závad přístrojů iSi.

www.isi.com/culinary

V případě dotazů pište na adresu info@isi.com

Zaručená kvalita:

Každý přístroj iSi je před opuštěním závodu pečlivě přezkoušen. Společnost iSi poskytuje 2letou záruku na materiál a zpracování, pokud závady neuzniknou z důvodu nesprávného použití. Záruka platí od data nákupním dokladu.

Pokud se nyní zaregistrujete online, rozšíříme vaši záruku!

Využijte výhody: 3 roky záruka na materiál a zpracování.

Záruka platí pouze při použití originálních součástí přístroje od společnosti iSi podle seznamu součástí výrobku. Bezvadnou funkci přístroje lze zaručit pouze při výhradním používání bombiček iSi. Na závady, poškození a následné škody způsobené především nerespektováním nebo nepřečtením návodu k použití a příslušných bezpečnostních pokynů se záruka ani odpovědnost neztahuje.



Jednoduše se přihlaste
a zajistěte si výhody:
www.isi.com/warranty

Údaje o přístroji.

Max. provozní tlak PS	0,5 L : 20 bar 1 L: 30 bar
Min. provozní teplota	1°C
Max. provozní teplota	30°C
Max. objem náplně	0,5 L 1 L
Max. počet použitých bombiček (N ₂ O)	1 šlehačková bombička iSi (0,5 L) 2 šlehačkové bombičky iSi (1 L)
Použití	Určeno pro komerční použití. Pro čerstvou šlehačku a dezerty. Pouze pro použití za studena.

Seznam materiálů.

Označení	Materiál
Lahev	Ušlechtilá ocel
Hlava přístroje	POM, silikon, ušlechtilá ocel, poniklovaná mosaz, mosaz, PU, EPDM
Těsnění hlavy	TPE
Zdobící hubice	PP, ušlechtilá ocel
Držák bombičky	Silikon, ušlechtilá ocel
Vyjímatelný píst	Ušlechtilá ocel, POM, silikon

Technické údaje se mohou změnit bez předchozího upozornění.



Köszönjük, hogy
egy iSi készülék
mellett döntött.

Kérjük, hogy gondosan olvassa
el a használati útmutatót
az első üzembe helyezés előtt.

Fedezze fel az iSi világát:

Látogasson el az iSi weblapra,
és tudjon meg többet a széleskörű
kínálatunkról: A terjedelmes recept-
gyűjteményünk az egyszerűen jótól a
kreatívan rafináltig, az iSi teljes kony-
hai sokoldalúságát nyitja meg Ön előtt.
Hagyja magát inspirálni!

Az iSi weboldal részletes termékinfor-
mációkkal látja el Önt valamennyi iSi
eszközzel és kiegészítővel kapcsolatban.

**A kimerítő online használati útmutató
részleteiben mutatja be Önnek az iSi
készülékek üzembe helyezési, tisztási
és hibaelhárítási munkafolyamatait.**

www.isi.com/culinary

Kérdések esetén érdeklődjön
az info@isi.com címen.

Garantált minőség:

Minden iSi készülék alapos vizsgálaton esik át az üzem elhagyása előtt. Az iSi 2 éves garanciát vállal az anyagra és a feldolgozásra, amennyiben a keletkezett károsodások, nem szakszerűtlen használatból erednek. A garancia a vásárlást igazoló bizonylaton található dátumtól érvényes.

Regisztráljon online most, és bővítse ki a garanciát!

Élvezze az előnyöket: 3 év garancia az anyagra és a feldolgozásra.

A garancia csak iSi eredeti készülékalkatrészek (a termék-alkatrészlistának megfelelően) használata esetén érvényes. A készülék kifogástalan működését csak akkor tudjuk garantálni, ha kizárólag iSi patronokat használ hozzá. Az olyan hibákért, károkért és közvetett károkért, amelyek különösen a használati útmutatóban és azok biztonsági tudnivalóiban leírtak figyelmen kívül hagyásából és/vagy el nem olvasásából erednek, sem garanciális kötelezettség, sem felelősségvállalás nem terheli a vállalatunkat.



Jelentkezzen és biztosítsa
az ezzel járó előnyöket:
www.isi.com/warranty

Készülékadatok.

Max. üzemi nyomás	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
Min. üzemi hőmérséklet	1°C
Max. üzemi hőmérséklet	30°C
Max. töltőtér fogat	0,5 L 1 L
A használandó patronok max. száma (N ₂ O)	1 habpatron (0,5 L) 2 habpatron (1 L)
Használat	Ipari alkalmazása engedélyezett. Friss, valódi tejszínhabhoz és édességekhez. Csak hidegen történő alkalmazásokhoz.

Anyagjegyzék.

Megnevezés	Anyag
Palack	Nemesacél
Készülékfej	POM, szilikon, nemesacél, horganyzott sárgaréz, sárgaréz, PU, EPDM
Fejtömítés	TPE
Díszítőcső	PP, nemesacél
Patrontartó	Szilikon, nemesacél
Kinyomó dugattyú	Nemesacél, POM, szilikon

Műszaki adatok változhatnak előzetes értesítés nélkül.



Biztonsági tudnivalók.

A biztonsági tudnivalók, ill. az iSi termékekkel való bánásmódra és azok karbantartására vonatkozó bármilyen ajánlások figyelmen kívül hagyása, a rendszer hibás működéséhez vezethet, valamint sérüléseket és / vagy anyagi károkat okozhat.

- Az iSi készüléknek kizárólag a készülékadatoknak megfelelő használata engedélyezett!
- A kezelési hibák elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el és őrizze meg a használati útmutatót!
- Ne alkalmazzon erőszakot a készülék használata során!
- Az iSi készüléket tartsa gyermekektől távol!
- Az iSi készüléket ne tárolja, illetve ne használja a min. és max. üzemi hőmérsékleten kívül!
- Kizárólag feltöltött készüléket helyezzen üzembe!
- Hűtési feladatokra, pl. folyékony nitrogénnel történő alkalmazása nem megengedett!
- Kizárólag azonos típusú készülékfejet és palackot kombináljon egymással!
- Sohase kombináljon más gyártmányú alkatrészeket iSi alkatrészekkel!
- Ne csavarja fel ferdén a készülékfejet!
- Csak eredeti iSi habpatronokat használjon!
- A patron becsavarásakor ne hajoljon a készülék fölé!

- A készülék nyomástartálynak minősül! A készülék leesése vagy sérülése (mint pl. repedések vagy deformációk) veszélyforrást jelentenek, ezért azt nem szabad újra használni! Ellenőriztesse a készüléket az iSi szervizműhelyében!
- Ne csavarja le a készülékfejet a nyomás alatt álló készülékről!
- Ne használja a kinyomó kart hordozóként!
- A szakszerű tisztítás feltétlenül szükséges a készülék eldugulásának elkerülése érdekében. Minden egyes használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék tisztítása szakszerűen történt-e!
- Az iSi készüléket csak az ábrának megfelelően, szétszerelt állapotban tisztítsa!
- Tisztítás előtt ellenőrizze az alkalmazni kívánt tisztító, ill. fertőtlenítő oldat anyagának összeférhetőségét!
- Ne végezzen változtatásokat az iSi készüléken. Ez a garanciánk megszűnését és a felelősségvállalásunk kizárását vonja magával!
- Soha ne használjon az előírt mennyiségnél több patront, ill. soha ne töltsen túl a készüléket! Ez biztosítja azt, hogy a megadott üzemi nyomás ne legyen túllépve!
- Ha valami miatt nem szüntethető meg a nyomás, akkor lépjen kapcsolatba az iSi céggel vagy a legközelebbi szervizzel!

MEGJEGYZÉS: Az iSi készülék első használata előtt távolítsa el a szállítási biztosítókat a dugattyúmenetről. Végezze el a készülék alapos tisztítását a tisztítási ábrának megfelelő módon.

MEGJEGYZÉS: A por alakú adalékokat, cukrot stb. a feltöltés előtt oldja fel teljesen némi folyadékban, hogy ne képződjenek kis csomók. Ne használjon húsos gyümölcsöket vagy magokat az adalékokban!

HR

Hvala što ste se
odlučili za kupnju
iSi uređaja.

Prije prve primjene prvo
pažljivo pročitajte upute
za uporabu.

Otkrijte iSi svijet:

Posjetite internetsku stranicu turtke iSi i saznajte više o našoj širokoj ponudi: Naša opsežna zbirka recepata, od jednostavno dobrih do kreativno profinjenih, pružit će Vam svu iSi kulinarsku raznolikost. Budite inspirirani!

Internetska stranica turtke iSi također će Vam pružiti detaljne informacije o svim uređajima i opremi iSi.

Opsežan internetski priručnik pruža Vam sve detalje vezane za rukovanje, čišćenje i otklanjanje poteškoća pri upotrebi uređaja iSi.

www.isi.com/culinary

Ako imate pitanja, pošaljite nam e-mail na adresu info@isi.com

Zajamčena kvaliteta:

Svaki uređaj iSi temeljito se provjerava prije nego što napusti tvornicu. Turtka iSi daje 2 godine jamstva za materijal i izradu, pod uvjetom da do problema ne dođe uslijed nepravilne upotrebe. Jamstvo vrijedi od datuma kupnje.

Registrirajte se sada na internetu i mi ćemo produljiti Vaše jamstvo!

Uživajte u pogodnostima: 3 godine jamstva na materijal i izradu.

Jamstvo vrijedi samo uz upotrebu originalnih dijelova iSi prema popisu dijelova proizvoda. Za besprijekorno funkcioniranje uređaja možemo jamčiti samo ako se upotrebljavaju isključivo iSi patrone. Za greške i posljedične štete koje nastaju ponajviše zbog nepridržavanja i/ili nečitanja uputa za uporabu i u njima sadržanih sigurnosnih napomena ne postoji mogućnost zahtjeva za jamstvom ili odgovornošću.



Prijavite se i
osigurajte si pogodnosti:
www.isi.com/warranty

Podaci o uređaju.

Maks. radni tlak PS	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
Min. radna temperatura	1°C
Maks. radna temperatura	30°C
Maks. kapacitet	0,5 L 1 L
Maks. broj patrona koje se mogu upotrijebiti (N ₂ O)	1 patrona za urhnje iSi (0,5 L) 2 patrone za urhnje iSi (1 L)
Primjena	Odobreno za komercijalnu primjenu. Za čisto suže urhnje i deserte. Samo za hladnu primjenu.

Popis materijala.

Opis	Materijal
Boca	plemeniti čelik
Glava uređaja	POM, silikon, plemeniti čelik, poniklani mesing, mesing, PU, EPDM
Zatvarač	TPE
Kljun štrcaljke	PP, plemeniti čelik
Držać patrona	Silikon, plemeniti čelik
Klip za odvajanje	plemeniti čelik, POM, silikon

Tehnički podaci podložni su promjenama bez prethodne najave.



Sigurnosne napomene.

Nepridržavanje ovih sigurnosnih uputa ili ostalih preporuka za uporabu i održavanje proizvoda turtke iSi može dovesti do kvara sustava te tjelesnih ozljeda i/ili materijalne štete.

- Uređaj iSi odobren je za upotrebu isključivo u skladu s podacima o uređaju!
- Kako biste izbjegli pogrešno rukovanje, pažljivo pročitajte i sačuvajte upute za upotrebu!
- Ne primjenjivati silu!
- Držati uređaj iSi izvan dosega djece!
- Uređaj iSi nikada ne pohranjivati ni upotrebljavati na temperaturama nižima od minimalne ili većima od maksimalne radne temperature!
- Pokretati isključivo napunjen uređaj!
- Nisu dopuštene kriogene primjene, npr. s tekućim dušikom!
- Glavu uređaja kombinirati isključivo s patronom istog tipa uređaja!
- Nikada ne kombinirati druge tvorničke proizvode s dijelovima iSi!
- Glavu uređaja nikada ne zavrtnuti ukrivo!
- Upotrebljavati samo originalne patrone za vrhnje iSi!
- Prilikom zavrtnjanja patrone ne nagnjati se preko uređaja!
- Uređaj je spremnik pod pritiskom! Pad ili oštećenje (npr. pukotine ili deformacije) čine ga izvorom opasnosti i ne smije se ponovo upotrijebiti! Uređaj proujeriti u servisu iSi!
- Nikada ne odvtati glavu uređaja koji je pod pritiskom!

- Nikada ne upotrebljavati polugu kao ručku za nošenje!
- Pravilno je čišćenje obavezno kako bi se izbjeglo začepljenje uređaja. Proujerite prije svake upotrebe je li uređaj iSi pravilno očišćen!
- Rastavite uređaj iSi samo u skladu s ilustracijom za čišćenje!
- Prije čišćenja proujeriti podnošljivost materijala na upotrijebljena sredstva za čišćenje odnosno dezinfekciju!
- Ne mijenjajte uređaj iSi. To bi moglo dovesti do gubitka jamstva i za posljedicu ima isključenje odgovornosti!
- Nikada ne upotrebljavajte više patrona nego je navedeno, odnosno nikada nemojte prepuniti uređaj! Time se osigurava da se neće prijeći maksimalni navedeni radni tlak!
- Ako ne možete smanjiti pritisak, kontaktirajte turtku iSi ili svoj servisni centar!

NAPOMENA: Prije prve upotrebe uređaja iSi uklonite s navoja klipa uređaj za zaštitu pri prijevozu. Obavite osnovno čišćenje kako je prikazano na ilustraciji za čišćenje.

NAPOMENA: Kako biste spriječili stvaranje grudica, prije punjenja u malo tekućine potpuno otopite praškaste sastojke, šećer itd. Ne upotrebljavajte sastojke s voćnom pulpom ili košticama!

—
Si

Zahvaljujemo
se vam, da ste
izbrali aparat iSi.

Pred prvo uporabo skrbno
preberite navodila za uporabo.

Odkrijte svet iSi:

Obiščite spletno stran skupine iSi in si podrobneje oglejte našo pestro ponudbo. Z našo obsežno zbirko od preprosto dobrih do kreativno prefinjenih receptov boste odkrili kulinarično raznolikost, ki jo zagotavljajo izdelki iSi. Naj vas navdihnejo!

Na spletni strani skupine iSi najdete tudi podrobne informacije o vseh aparatih in dodatkih iSi.

V izčrpnih spletnih navodilih za uporabo so podrobno navedene vse informacije o uporabi, čiščenju in odpravljanju napak aparatov iSi.

www.isi.com/culinary

Če imate vprašanja, jih pošljite na e-poštni naslov info@isi.com

Zagotouljena kakovost:

Vsak aparat iSi temeljito pregledamo, preden zapusti tovarno. Skupina iSi nudi dveletno garancijo za morebitne napake v materialu in pri obdelavi, če do napak ni prišlo zaradi neustrezne uporabe. Garancija velja od datuma, navedenega na računu.

Registrirajte se na spletni strani in podaljšali vam bomo garancijo!

Izkoristite prednosti: Triletna garancija za morebitne napake v materialu in pri obdelavi.

Garancija velja samo ob uporabi originalnih delov aparata iSi, ki so navedeni na seznamu sestavnih delov. Za brezhibno delovanje aparata lahko jamčimo samo, če uporabljate izključno bombice iSi. V primeru napak, poškodb in posledične škode zaradi neupoštevanja splošnih in varnostnih napotkov v navodilih za uporabo ali ker uporabnik navodil za uporabo ni prebral, uporabnik ni upravičen do uveljavljanja garancije ali jamstva.



Prijavite se in si
zagotovite ugodnosti:
www.isi.com/warranty

Podatki o aparatu.

Naju. delovni tlak PS	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
Najn. delovna temperatura	1°C
Naju. delovna temperatura	30°C
Naju. količina polnjenja	0,5 L 1 L
Naju. število bombic za uporabo (N ₂ O)	1 bombica za smetano (0,5 L) 2 bombici za smetano (1 L)
Področje uporabe	Uporaba v gostinske namene je dovoljena. Za svežo smetano in sladice. Samo za hladno uporabo.

Seznam materialov.

Poimenovanje	Material
Steklenica	Legirano jeklo
Glava naprave	POM, silikon, legirano jeklo, nikljana medenina, medenina PU, EPDM
Tesnilka glave	TPE
Nastavek za okraševanje	PP, legirano jeklo
Držalo za bombico	Silikon, legirano jeklo
Dozirni bat	legirano jeklo, POM, silikon

Tehnični podatki se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.



Varnostni napotki.

Zaradi neupoštevanja varnostnih napotkov oz. useh priporočil o ravnanju in vzdrževanju izdelkov iSi lahko pride do nepravilnosti v delovanju sistema, poškodb in/ali materialne škode.

- Aparat iSi je namenjen izključno uporabi v skladu s podatki o aparatu!
- Da bi se izognili napakam pri uporabi, skrbno preberite in shranite navodila za uporabo!
- Ne uporabljajte s silo!
- Aparat iSi hranite zunaj dosega otrok!
- Nikoli ne hranite in uporabljajte aparata iSi zunaj najn. in naju. delovne temperature!
- Uporabljajte samo napolnjen aparat!
- Kriouporaba, npr. s tekočim dušikom, ni dovoljena!
- Kombinirajte samo glavo aparata in steklenico enakega tipa aparata!
- Nikoli ne kombinirajte izdelkov drugih proizvajalcev z deli iSi!
- Glave aparata nikoli ne privijte pošeuno!
- Uporabljajte samo originalne bombice za smetano iSi!
- Med privijanjem bombice se ne naslanjajte na aparat!
- Aparat je tlačna posoda! Zaradi padca na tla ali poškodb (npr. razpoke ali spremembe oblike) je vir nevarnosti in ga ne smete več uporabljati! Aparat naj pregledajo na servisnem mestu podjetja iSi!
- Nikoli ne odvijajte glave aparata, ki je pod tlakom!

- Ročice nikoli ne uporabljajte za prenašanje aparata!
- Da bi preprečili zamašitev aparata, je nujno pravilno čiščenje! Pred vsako uporabo preverite, ali je aparat iSi pravilno očiščen!
- Aparat iSi razstavite samo v skladu z navodili na risbi za čiščenje!
- Pred čiščenjem preverite združljivost materiala z uporabljenimi detergenti in dezinfekcijskimi raztopinami!
- Ne spreminjajte aparata iSi! To vodi do preklica garancije in izključitve jamstva!
- Nikoli ne uporabite več bombic, kot je navedeno, oz. ne prenapolnite naprave! Tako ne prekoračite najvišjega navedenega delovnega tlaka!
- Če tlaka ni mogoče znižati, se obrnite na podjetje iSi ali svoje servisno mesto podjetja iSi.

NAPOTEK: Pred prvo uporabo aparata iSi z navoja bata odstranite transportno varovalo. Izvedite osnovno čiščenje, kot je navedeno na risbi za čiščenje.

NAPOTEK: Da bi preprečili nastajanje grudic, pred polnjenjem v nekoliko tekočine popolnoma raztopite sestavine v prahu, npr. sladkor. Ne uporabljajte sestavin, ki vsebujejo koščke sadja ali koščice.

TR

iSi cihazını tercih ettiğiniz için çok teşekkür ederiz.

Cihazı ilk kez kullanmadan önce lütfen kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun.

iSi dünyasını keşfedin:

iSi web sitesini ziyaret ederek çok yönlü fırsatımız hakkında daha fazla bilgi sahibi olabilirsiniz: Çok güzel ve yaratıcı bir hüner sunan kapsamlı yemek tarifi koleksiyonumuz size iSi'nin leziz ve çok yönlü dünyasına kapılarını açıyor. Gelin, size de ilham verelim!

iSi web sitesi ayrıca size tüm iSi cihazları ve aksesuarları hakkında detaylı ürün bilgileri de saėlamaktadır.

Detaylı online kullanma kılavuzu size iSi cihazlarının iřletmeye alınması, temizlenmesi ve arızaların giderilmesine iliřkin tüm detaylı bilgileri içermektedir.

www.isi.com/culinary

Sorularınız için info@isi.com adresi ile iletiřime geçin.

Garanti edilmiş kalite:

Her iSi cihazı fabrikadan çıkmadan önce dikkatlice kontrol edilmektedir. Oluşan hasarlar talimatlara aykırı kullanıma dayanmadığı sürece iSi malzeme ve işçilik için 2 yıl garanti sunmaktadır. Garanti; satın alma fişinizin üzerindeki tarih itibariyle başlar.

Şimdi çevrimiçi kayıt yaptırın ve garanti kapsamını arttırın!

Şu avantajlardan yararlanacaksınız: 3 yıl malzeme ve işçilik garantisi ile termal şişe gövdesinin yalıtım performansı için 5 yıl garanti.

Bu garantinin geçerli olabilmesi için iSi'nin ürün parçaları listesindeki orijinal cihaz parçalarının kullanılması gerekmektedir. Ayrıca sadece iSi kapsülleri kullanıldığı takdirde cihazın sorunsuz çalışması garanti edilebilir. Kullanma kılavuzunun ve güvenlik bilgilerinin okunmamasından ve/veya bunların ihlalinden kaynaklanan sorunlar, hasarlar ve sonrasında oluşan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkacak ve firmamız hiçbir sorumluluk üstlenmeyecektir.



Kayıt yaptırın ve
avantajlardan yararlanın:
www.isi.com/warranty

Cihaz verileri.

Maks. işletme basıncı PS	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
Min. işletme sıcaklığı	1°C
Maks. işletme sıcaklığı	30°C
Maks. dolum hacmi	0,5 L 1 L
Kullanılacak maks. kapsül sayısı (N ₂ O)	1 iSi krema kapsülü (0,5 L) 2 iSi krema kapsülü (1 L)
Kullanım	Ticari amaçlar için kullanılabilir. Taze saf krema ve tatlılar için. Sadece soğuk uygulamalar içindir.

Malzeme listesi.

Adı	Malzemesi
Şişe	Paslanmaz çelik
Cihaz başlığı	POM, silikon, paslanmaz çelik, nikel kaplama pirinç, pirinç, PU, EPDM
Başlık contası	TPE
Uygulama ucu	PP, paslanmaz çelik
Kapsül tutucusu	Silikon, paslanmaz çelik
Çıkarma pistonu	Paslanmaz çelik, POM, silikon

Teknik data önceden haber vermeksizin
değişebilir.



Güvenlik bilgileri.

Bu güvenlik talimatlarına veya kullanım ve bakıma ilişkin herhangi bir tavsiyeye uyulmaması iSi ürünlerinin yanlış kullanımı olarak değerlendirilir ve sistemin arızalanmasına ve olası kişisel yaralanma ve/veya mal hasarına neden olabilir.

- iSi cihazı sadece cihaz verilerine uygun şekilde kullanılmak üzere onaylanmıştır!
- Kullanım hatalarını önlemek için kullanma talimatını dikkatle okuyup saklayın!
- Zor kullanmayın!
- iSi cihazını çocukların ulaşamayacağı yerde saklayın!
- iSi cihazını hiçbir zaman min. ve maks. işletme sıcaklığının dışındaki bir sıcaklıkta saklamayın veya kullanmayın!
- Sadece dolu durumdaki cihazları çalıştırın!
- Örneğin sıvı azotla soğutma amaçlı kullanıma müsaade edilmemektedir!
- Daima aynı cihaz tipine sahip cihaz başlığını ve şişeyi kombine edin!
- Diğer markaların ürünlerini asla iSi parçaları ile kombine etmeyin!
- Cihaz başlığını asla eğik bir şekilde vidalamayın!
- Sadece orijinal iSi krema kapsülleri kullanın!
- Kapsülü vidalarken cihazın üzerine eğilmeyin!

- Cihaz, bir basınçlı kaptır! Yere düşmesi veya zarar görmesi (örn. çatlak veya deformasyon oluşumu) durumunda tehlike teşkil edecektir ve kullanılmaya devam edilmemelidir! Cihaz, iSi servisi tarafından kontrol edilmelidir!
- Basınç altındaki bir cihazın başlığını asla sökmeyin!
- Cihazı taşıırken asla koldan tutmayın!
- Cihazın tıkanmasını önlemek için talimatlara uygun temizlik yapılması şarttır. iSi cihazını her kullanımdan önce talimatlara uygun şekilde temizlenip temizlenmediğini kontrol edin!
- iSi cihazını sadece temizlikle ilgili resimlere göre parçalara ayırın!
- Temizliğe başlamadan önce kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon çözümleri ile malzemelerin uyumlu olup olmadığını kontrol edin!
- iSi cihazında herhangi bir değişiklik yapmayın. Değişiklik yapılması durumunda garanti hakkı yitirilecek ve üretici firma hiçbir sorumluluk üstlenmeyecektir!
- Hiçbir zaman belirtilenden fazla kapsül kullanmayın veya cihazı fazla doldurmayın! Bu şekilde maks. işletme basıncının aşılması sağlanabilmektedir!
- Basıncı düşürememeniz halinde iSi servis yetkilisi veya kendi servis yetkiliniz ile iletişime geçin!

BİLGİ: iSi cihazını ilk kez kullanmadan önce piston dışından nakliyat emniyetini çıkarın. Temel temizliği, temizlik resimlerinde gösterildiği gibi yapın.

BİLGİ: Topak oluşmaması için toz biçimindeki malzemeleri, şekeri v.s. doldurmadan önce biraz suda tamamen çözün. Meyve tanesi veya çekirdek içeren malzemeler kullanmayın!

AR

نشكرك على شراء أحد أجهزة iSi.

يرجى أن تقوم بقراءة
دليل الاستعمال بعناية قبل أن تقوم
بتشغيل الجهاز لأول مرة.

تتمنى لك شركة iSi الاستمتاع
بأعمال الطهي وتجربة الوصفات الجديدة!

اكتشف عالم أجهزة iSi:

قم بزيارة الموقع الإلكتروني لشركة iSi وتعرف على المزيد عن عروضنا المتنوعة: تتميز باقة وصفاتنا الشاملة بالتنوع الشديد، بدءاً من كونها جيدة بسيطة إلى الحد الإبداعي المتميز، بالإضافة إلى إتاحة إمكانية الدخول إلى عالم مطبخ iSi. تعال وأدخل عالم الطهي الملهم!

كما أن الموقع الإلكتروني لشركة iSi سوف يزودك بمعلومات تفصيلية عن كل أجهزة وكماليات شركة iSi.

يوفر لك دليل الاستخدام المسهب المتوفر على الإنترنت كل المعلومات التفصيلية الخاصة بالتشغيل والتنظيف والتغلب على الأعطال التي تطرأ على أجهزة iSi.

www.isi.com/culinary

إذا كانت لديك أية أسئلة فيرجى التوجه إلى info@isi.com

جودة مضمونة:

كل جهاز من شركة iSi يتم فحصه جيدًا قبل أن يصرح المصنع بإخراجه. تمنح شركة iSi ضمانًا لمدة عامين على الخامات والمعالجة، طالما أن القصور التشغيلي لم يكن ناتجًا عن الاستخدام غير السليم فعليًا. يسري الضمان اعتبارًا من تاريخ إيصال الشراء.

قم الآن بالتسجيل على الإنترنت وسوف نزيد لك من فترة الضمان!
تمتع بالمزايا: ٣ أعوام ضمان على المواد وكفاءة عمل الجهاز و٥ أعوام ضمان على أداء العزل لعنصر القنينة الحراري.

يسري الضمان فقط في حالة استخدام الأجزاء الأصلية للجهاز من شركة iSi، وبما يتوافق مع قائمة قطع غيار المنتج. ونحن نضمن لكم تشغيلًا مثاليًا للجهاز، فقط مع استخدام أسطوانات iSi. ولن تقدم الشركة أي ضمان كما لن تتحمل أي مطالبات بالتعويض إذا كانت الأعطال والتلفيات والأضرار ناتجة بصفة خاصة عن عدم مراعاة و/أو عدم قراءة دليل الاستخدام وإرشادات الأمان الواردة به.



لسهولة التسجيل وضمان المزايا:
www.isi.com/warranty

بيانات الجهاز

أقصى ضغط للتشغيل PS	٣٠ بار ٠,٥ لتر : ٢٠ بار ١ لتر : ٣٠ بار
أدنى درجة حرارة للتشغيل	١ درجة مئوية
أقصى درجة حرارة للتشغيل	٣٠ درجة مئوية
أقصى سعة للملء	٠,٥ لتر (١ باينت أمريكي) ١ لتر
أقصى عدد للكبسولات القابلة للاستخدام (N ₂ O)	١ كبسولة كريمة ٠,٥ لتر ٢ كبسولة كريمة ١ لتر
الاستخدام	مسموح له للاستخدام التجاري. للكريمة الطازجة الصافية والحلويات للاستخدامات الباردة فقط

قائمة المواد

المادة	الوصف
صلب مقاوم للصدأ	قنينة
POM، سيليكون، استانلس استيل، نحاس معالج بالنيكل، EPDM، PU	رأس الجهاز
TPE، نحاس	سدادة رأس
PP، استانلس استيل	فوهة (قمع) تزيين
صلب غير قابل للصدأ، سيليكون	حامل أسطوانة الخفق
POM، استانلس استيل، سيليكون	مكبس سحب

قد يتم تغيير البيانات التقنية دون إشعار مسبق



إرشادات الأمان

عم لماعتل تاي صوت ي أو أ ةمال سل ا تاداش راب مازتل ال مدع
كل ذلك و ةي في ظو ت الال تخا ل ي دوي دق اهت ناي ص و ا iSi تاجت نم
ةي دام رارض أو و ا تاب اصل إل ضرعتل

- جهاز iSi مخصص فقط للاستخدام الموضح في بيانات الجهاز فقط!
- ينبغي قراءة دليل الاستخدام بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن تقادياً لحدوث أخطاء أثناء التشغيل!
- لا يجوز استعمال الجهاز بعنف!
- احتفظ بجهاز iSi بعيداً عن متناول الأطفال!
- لا تقم أبداً باستخدام جهاز iSi خارج نطاق درجة الحرارة الأدنى والأقصى!
- لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد تعينته!
- لا يُسمح بأية تطبيقات مُبردة، مثلاً بواسطة النيتروجين السائل.
- لا تقم سوى بالجمع بين رؤوس أجهزة وتقنيات من نفس نوع الجهاز!
- لا تقم سوى بالجمع بين رؤوس أجهزة وتقنيات من نفس نوع الجهاز!
- لا تستخدم أجهزة iSi مع منتجات من ماركات أخرى!
- يُحظر نهائياً القيام بفك رأس الجهاز على نحو يجعله يلتوي!
- اقتصر على استخدام كبسولات كريمة iSi الأصلية!
- لا تتحني بجسمك فوق الجهاز عند ربط الكبسولة!
- الجهاز عبارة عن خزان للضغط! سقوط الجهاز أو تضرره (بفعل الشقوق أو التشوهات) يجعلان منه مصدرًا للخطر، وفي هذه الحالة لا يجوز استخدامه! افحص الجهاز لدى مركز خدمة iSi!
- يحظر نهائياً فك رأس الجهاز عن جهاز يحتوي على ضغط!
- لا يُستخدم الذراع كمقبض للحمل نهائياً!
- يلزم تنظيف الجهاز بشكل سليم لتجنب انسداد الجهاز. افحص جهاز iSi قبل كل استخدام للتأكد من تنظيفه بشكل سليم!
- لا تقم بتفكيك جهاز iSi إلا وفقاً للصورة، ومن أجل تنظيفه فقط!
- قبل التنظيف، يجب التحقق من تحمل الخامات لمواد التنظيف والمطهرات المستخدمة!
- لا تقم بإجراء تعديلات على جهاز iSi. حيث يؤدي ذلك إلى إلغاء حقوق الضمان وبالتالي استبعاد الضمان!

- لا تقم أبدًا باستخدام كبسولات بعدد أكبر مما هو محدد ولا تفرط في ملء الجهاز أبدًا! وبذلك تضمن عدم تجاوز ضغط التشغيل الأقصى المحدد!
- إذا تعذر تخفيف الضغط، فيرجى الاتصال بشركة iSi أو أحد مراكز الخدمة الخاصة بها!

ملحوظة: قبل استخدام ISI للمرة الأولى، قم بإبعاد تجهيزات تأمين النقل عن قلاووظ المكبس. قم بإجراء التنظيف الأساسي كما هو موضح في الصورة.

ملحوظة: قبل التعبئة يجب القيام بعملية إذابة تامة للمكونات المسحوقة والسكر وكل ما شابه ذلك في الخليط السائل. لا تستخدم أي مكونات تحتوي على لب الفاكهة أو قلبها أو بذورها!

KO

iSi 제품을
선택해 주셔서
감사합니다.

작동을 시작하기 전에 설명서를
주의 깊게 읽어주십시오.

iSi 둘러보기:

iSi 웹 사이트를 방문하여 저희가 제공하는 다양한 서비스를 확인해 보십시오: 단순한 제품부터 독창적인 고급 제품까지 광범위한 저희 제품 컬렉션을 통해 iSi의 다양한 요리 기술을 제공해 드립니다. 직접 체험해 보십시오!

iSi 웹 사이트에서는 모든 iSi 기구와 부품에 대한 자세한 제품 정보도 제공해 드립니다.

폭넓은 온라인 설명서를 통해 iSi 장치의 작동, 세척 및 문제 해결에 대한 모든 정보를 제공해 드립니다.

www.isi.com/culinary

궁금한 사항은 info@isi.com 이메일로 문의하십시오.

품질 보증:

각 iSi 제품은 공장에서 출하되기 전에 철저한 검사를 거칩니다. iSi는 고객 부주의로 인한 결함이 아닌 경우에 한하여 소재 및 제조 기술에 대하여 2년 간 품질을 보증합니다. 보증 기간은 구입일부터 적용됩니다.

지금 온라인으로 등록하십시오. 그러면 보증 기간을 연장해 드립니다!

혜택 받기: 소재 및 제조 기술에 대하여 3년 보증 및
보온병 바디의 단열 성능에 대하여 5년 보증.

보증은 제품 구성 목록에 따라 iSi의 정품 부품을 사용할 경우에만 제공됩니다. 결함 없는 기구 작동에 대해서는 별도로 판매하는 iSi 캡슐을 사용할 경우에만 보증됩니다. 설명서와 안전 지침을 숙지하지 않거나 준수하지 않아서 발생하는 오류와 손상에 대해서는 보증을 제공하거나 책임을 지지 않습니다.



등록하고 혜택 받기:
www.isi.com/warranty

기기 사양:

최고 작동 압력 PS	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
최저 작동 온도	1°C
최고 작동 온도	30°C
최대로 채운 부피	0,5 L 1 L
최대 사용 캡슐 개수 (N ₂ O)	iSi 크림 캡슐 1개 (0,5 L) iSi 크림 캡슐 2개 (1 L)
용도	영업용으로 허용. 생크림 및 디저트용. 냉동용.

소재 목록:

명칭	소재
병	스테인리스강
장치 헤드	POM, 실리콘, 스테인리스강, 니켈 코팅 황동, 동 PU, EPDM
헤드 씬	TPE
데코레이터 텡	PP, 스테인리스강
캡슐 홀더	실리콘, 스테인리스강
추출 플라스크	POM, 스테인리스강, 실리콘

기술 데이터는 사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.



안전 지침.

iSi 제품의 취급 및 유지보수에 관한 안전 지침이나 권장사항을 무시할 경우 시스템이 고장나거나 상해 및 물적 피해를 입을 수 있습니다.

- iSi 장치는 사양을 따를 경우에 한하여 사용이 허용됩니다!
- 작동 오류를 예방하기 위한 지침을 주의 깊게 읽고 보관하십시오!
- 무리하게 힘을 가하지 마십시오!
- iSi 장치를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오!
- 작동 온도 범위를 벗어난 환경에서 iSi 장치를 보관하거나 사용하지 마십시오!
- 장치가 채워진 상태에서만 작동하십시오!
- 극저온으로 사용하지 마십시오(예: 액체 질소)!
- 동일한 장치 유형의 장치 헤드와 병만 결합하여 사용하십시오!
- 타업체 제품을 iSi 부품과 결합하지 마십시오!
- 장치 헤드를 잘못 연결하지 마십시오!
- 정품 iSi 크림 캡슐만 사용하십시오!
- 캡슐을 돌릴 때 장치를 구부리지 마십시오!
- 본 장치는 압력 용기입니다! 떨어뜨리거나 손상(예: 균열 또는 변형)이 발견되면 위험할 수 있으므로 다시 사용하면 안됩니다! 장치를 iSi 서비스 센터에 보내서 검사를 의뢰하십시오!
- 장치에 압력이 가해진 상태에서는 장치 헤드를 풀면 안됩니다!
- 취급 시에 레버를 사용하지 마십시오!
- 장치가 막히지 않도록 적절하게 세척을 해야 합니다. 사용하기 전에 항상 iSi 장치의 세척 상태를 확인하십시오!
- 세척 방법을 설명하는 그림에 따라 iSi 장치를 분해하십시오!

- 세척을 하기 전에 지정된 세척 및 소독 용품 소재의 규격을 확인하십시오!
- iSi 장치를 개조하면 안됩니다. 그러면 제품 보증을 받을 수 없습니다!
- 지정된 개수보다 많은 캡슐을 사용하거나 용량을 초과하여 채우지 마십시오! 지정된 최고 압력을 초과하지 않도록 해야 합니다!
- 압력이 떨어지지 않으면 iSi나 서비스 센터에 문의하십시오!

참고: iSi 장치를 처음 사용하기 전에 병 스퀘드에서 운송용 보호 장치를 제거하십시오. 세척 방법에서 설명하는 기본 세척을 실시하십시오.

참고: 분말 성분, 설탕 등은 응고되지 않도록 넣기 전에 약간의 물로 녹여 주십시오. 걸쭉한 성분이나 씨앗 종류는 사용하지 마십시오!



感谢您选用 iSi
公司的产品。

请在首次使用前仔细
阅读本使用说明书。

走进 iSi 的世界：

请您访问 iSi 公司网页了解更多产品信息：我们为您提供丰富的食谱，从居家简餐到创新菜品应有尽有，iSi 可使您享受到各种不同的烹饪乐趣。尽情挥洒您的创意！

iSi 网站中还提供了所有 iSi 设备及配件的详细信息。

在线使用说明书中详细介绍了 iSi 设备的调试、清洁与故障排除信息。

www.isi.com/culinary

如有问题请通过 info@isi.com 联系我们

品质保证：

每台 iSi 设备在出厂前均已经过彻底检查。只要不是因为使用不当而造成的缺陷，iSi 均可提供两年的材料和功能质保。质保自购买之日起生效。

现在在网站上注册，即可延长设备保修期！

优势尽享：3 年材料和功能质保，5 年保温瓶瓶体绝缘性能质保。

质保仅适用于产品构件清单上的原装 iSi 设备。仅当只使用 iSi 气囊时，我们才能保证设备功能正常。由于未遵守和/或未阅读本使用说明书及其安全提示所造成的故障、损失和间接损失，均不在质保范围之内，且不享受责任索赔。



快速登录和优势保证：
www.isi.com/warranty

设备数据.

最大工作压力 PS	0,5 L: 20 bar 1 L: 30 bar
最低工作温度	1°C
最高工作温度	30°C
最大容积	0,5 L 1 L
所用气囊最大数量 (N ₂ O)	1 个 iSi 奶泡气囊 (0,5 L) 2 个 iSi 奶泡气囊 (1 L)
应用	允许商用。 适用于纯奶油和饭后甜点。 仅限于冷应用。

材料清单

名称	材料
不锈钢瓶	不锈钢
瓶盖	聚氧化甲烯 (POM)、硅酮、 不锈钢、镀镍黄铜、黄铜、 聚氨酯 (PU)、EPDM
顶盖密封垫	热塑橡胶 (TPE)
裱花嘴	聚丙烯 (PP)、不锈钢
气囊瓶	硅酮、不锈钢
可拆取式发泡枪	聚氧化甲烯 (POM)、 不锈钢、硅酮

技术数据如有更改，恕不另行通知。



安全提示.

不按照安全指示或者安全建议操控和保养 iSi 产品，会导致系统故障，并导致人员受伤和/或财产损失。

- iSi 设备只允许用于符合设备数据的应用！
- 请仔细阅读并妥善保管用户手册，以避免操作错误！
- 请勿过于用力！
- 请将 iSi 设备存放在儿童接触不到的地方！
- 设备的存放和使用不得超出最低和最高工作温度范围！
- 仅能将已填充的奶油发泡器投入使用！
- 不允许低温应用，例如使用液氮！
- 只能组装型号相同的瓶盖和瓶体！
- 绝不能将外购部件与 iSi 部件组合使用！
- 绝不能斜着拧紧瓶盖！
- 仅使用原装 iSi 奶泡气囊！
- 拧紧气囊时请勿探身于奶油发泡器上方！
- 该奶油发泡器为一个贮压器！跌落或损坏（如裂缝或变形）会导致危险发生，且不能再次使用该奶油发泡器！请将奶油发泡器送至 iSi 维修处检查！
- 请勿在有压力的状态下拧开瓶盖！
- 绝不能将操纵杆作为手柄使用！
- 必须按照规定进行清洁，以免设备阻塞。每次使用前请检查是否按照规定清洁了 iSi 设备！
- 必须按照清洁图示拆卸 iSi 设备！
- 请在清洁前检查所使用清洁或消毒溶剂的材料相容性！
- 请勿改装 iSi 设备。这将导致质保失效！
- 绝不能使用指定数量以上的气囊且设备绝不能灌装过满！这样才能确保不超出指定的最大工作压力！
- 如果打印机无法拆除，请您联系 iSi 或者服务点！

提示：第一次使用 iSi 设备前请从发泡枪螺纹上取下运输锁。按照清洁图示进行彻底清洁。

提示：为避免结块，请在灌装前将粉状配料、糖等等充分溶解。请勿使用带果肉或果核的配料！



ขอบพระคุณที่
ท่านตัดสินใจซื้อ
ผลิตภัณฑ์จาก iSi

โปรดอ่านวิธีการใช้งานอย่าง
ละเอียดก่อนการใช้งานครั้งแรก

ค้นพบโลกของ iSi:

เยี่ยมชมเว็บไซต์ iSi

เพื่อพบกับความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
และท่านจะพบกับสูตรอาหารต่างๆมากมายจากง่ายและอร่อย
จนถึงวิจิตรพิสดาร จุดแรงบันดาลใจในตัวท่าน!

เว็บไซต์ของ iSi ยังมีข้อมูลรายละเอียดผลิตภัณฑ์ทุกๆ
เครื่องใช้และอุปกรณ์เสริมของ iSi

ท่านจะได้คู่มือการใช้งานออนไลน์อย่างละเอียดและทุกๆ
รายละเอียดของการใช้งาน ทำความสะอาด และ
การแก้ไขปัญหา ของเครื่องใช้จาก iSi

www.isi.com/culinary

หากท่านมีข้อสงสัยกรุณาติดต่อได้ทาง
info@isi.com

รับประกันคุณภาพ:

แต่ละผลิตภัณฑ์ของ iSi จะได้รับการตรวจสอบอย่างละเอียดก่อนที่จะออกจากโรงงาน iSi รับการรับประกัน 2 ปีสำหรับวัสดุและความเสียหายเนื่องจากการผลิต ยกเว้นการใช้งานที่ไม่เหมาะสม การรับประกันที่เริ่มจากวันที่ซื้อ

ลวกะเบี่ยนออนไลน์ขณะนี้ แล้วเราจะขยายเวลาการรับประกันให้แก่คุณ!

ผลิตเพลลิ่งกับสิทธิ์ประโยชน์: รับประกันวัสดุและความเสียหายเนื่องจากการผลิตเป็นเวลา 3 ปี รวมทั้งรับประกัน 5 ปี สำหรับฉนวนกันความร้อนของขวดรักษาอุณหภูมิ

การรับประกันจะมีผลต่อเมื่อใช้ะไหล่แท้จาก iSi ตามรายการอะไหล่ของผลิตภัณฑ์ สำหรับการทํางานที่เหมาะสมของเครื่องใช้ เราจะรับประกันเมื่อใช้งานกับแคปซูลของ iSi เท่านั้น สำหรับข้อผิดพลาดหรือความเสียหายที่เป็นผลสืบเนื่องที่เกิเกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามและ / หรือการไม่อ่านคำแนะนำการใช้ และคำแนะนำด้านความปลอดภัย จะไม่อยู่ในเงื่อนไขขอการรับประกัน



ลวกะเบี่ยนอย่างง่ายดาย
เพื่อสิทธิ์ประโยชน์ที่แน่นอน:
www.isi.com/warranty

ข้อมูลอุปกรณ์.

ความดันสูงสุดในการใช้งาน (PS)	0,5 L: 20 บาร์ 1 L: 30 บาร์
อุณหภูมิต่ำสุดในการใช้งาน	0,5 L: 1°C 1 L: 1°C
อุณหภูมิสูงสุดในการใช้งาน	0,5 L: 30°C 1 L: 30°C
ความจุสูงสุด	0,5 ลิตร 1 ลิตร
จำนวนสูงสุดของแคปซูลที่ใช้ต่อครีว (N ₂ O)	แคปซูลคริม iSi 1 แคปซูล (0,5 ลิตร) แคปซูลคริม iSi 2 แคปซูล (1 ลิตร)
การใช้งาน	อนุญาตให้ใช้ในเชิงพาณิชย์สำหรับคริมและของหวานสดแก้ไขชณะเย็นเท่านั้น

รายการส่วนประกอบ.

รายละเอียด	ส่วนประกอบ
ขวด	สแตนเลส
ส่วนหัว	POM, ซิลิโคน, สแตนเลส, ซุบทอว์เหล็ก, ทอว์เหล็ก, PU, EPDM
ซิลส่วนหัว	TPE
ดอกตกแต่ง	PP, เหล็กสแตนเลส
แคปซูล โซลเดอร์	ซิลิโคน, เหล็กสแตนเลส
วาล์วจ่าย	POM, สแตนเลส, ซิลิโคน

ข้อมูลทางเทคนิคอาจเปลี่ยนแปลงโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า.



คำแนะนำด้านความปลอดภัย.

หากไม่ดำเนินการตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยนี้ หรือตามคำแนะนำสำหรับการควบคุมดูแลและการบำรุงรักษา รวมถึงการใช้ผลิตภัณฑ์ iSi อย่างไม่ถูกต้อง อาจเป็นผลให้ระบบทำงานผิดปกติและก่อให้เกิดการบาดเจ็บในส่วนบุคคลและ/หรือเกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน

- อนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ iSi ตามที่ระบุเท่านั้น
- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียดเพื่อหลีกเลี่ยงความผิดพลาดในการใช้งาน
- ห้ามใช้งานในลักษณะที่ไขว่คว้า
- เก็บอุปกรณ์ iSi ให้พ้นจากมือเด็ก
- ห้ามใช้อุปกรณ์ iSi หากอุณหภูมิเกินหรือต่ำกว่ากำหนด
- ใช้อุปกรณ์ที่มีที่เติม ส่วนผสมแล้วเท่านั้น
- ห้ามใช้งานด้วยสารเย็นจัด เช่นไนโตรเจนเหลวเดือดขาด
- ใช้ส่วนหัวและส่วนขวดของอุปกรณ์ร่วมกับอุปกรณ์ชนิดเดียวกันเท่านั้น
- ห้ามใช้ชิ้นส่วน iSi ร่วมกับอุปกรณ์ของผู้ผลิตรายอื่นเด็ดขาด
- ขณะหมุนหัวขวดเข้ากับตัวขวดระวังอย่าให้ปืนแก๊สยาว
- ใช้แคปซูลครีม iSi ของส่วนผสมเท่านั้น
- ขณะหมุนแคปซูลเข้ากับขวดระวังอย่าให้ปืนแก๊สยาวและไม่ต้องใช้น้ำหนักตัวช่วยขณะหมุน
- อุปกรณ์นี้ทำงานด้วยความดัน ห้ามใช้งานอุปกรณ์ใดๆทั้งสิ้น หากหล่นหรือเกิดความเสียหาย (เช่นการฉีกขาดหรือเสีयरูปรองเดิม) มีฉะนั้นอาจเกิดอันตรายได้ นำอุปกรณ์ไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการ iSi อยู่เสมอ
- ห้ามใช้ส่วนหัวออกขณะที่เครื่องยังมีความดันอยู่เป็นอันขาด
- ห้ามใช้คันโยกเป็นหูหิ้วขณะขนย้ายเด็ดขาด
- ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาและการขัดข้องของเครื่องมือ ตรวจสอบสภาพการใช้งานและความสะอาดของอุปกรณ์ iSi ทุกครั้งก่อนใช้งาน
- ถอดประกอบตามภาพประกอบการอธิบายการทำความสะอาดเท่านั้น
- ตรวจสอบความเหมาะสมของสารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนการถอดล้าง
- ห้ามดัดแปลงอุปกรณ์ iSi มีเช่นนั้นจะถือว่าการรับประกันสินค้าสิ้นสุด และจะไม่รับประกันผลใดๆทั้งสิ้น

- ห้ามใช้แคปซูลเกินปริมาณที่กำหนด หรือเติมใส่ส่วนผสมจนล้นเด็ดขาด เพื่อไม่ให้ความดันในขวดขณะทำงานสูงเกินไป
- หากคุณไม่สามารถลดแรงดันได้ กรุณาติดต่อ iSi หรือเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการ!

คำแนะนำ ถอดชุดกันกระแทกขณะขนส่งออกจากออกตุกแต่ก่อนการใช้งาน ถอดแล้วตามคู่มือประกอบการทำความสะอาดก่อนการใช้งานครั้งแรก

คำแนะนำ ละลายส่วนประกอบที่เป็นผงแป้ง น้ำตาลและอื่นๆ ในขวดเหลวก่อนเติมลงไปในช่วง เพื่อหลีกเลี่ยงการจับตัวเป็นก้อน ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีเนื้อผลไม้หรือเมล็ด

Create.
New.
Taste.



iSi GmbH
Kuerschnergasse 4
A-1210 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
info@isi.com
www.isi.com/culinary

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

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/us/culinary