



inspiring food.

# iSi Green 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



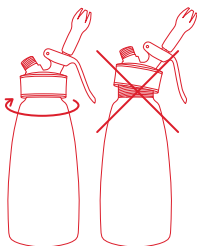
1.



2.



3.



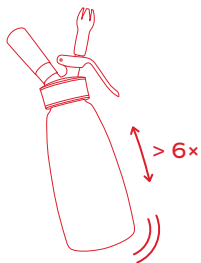
4.



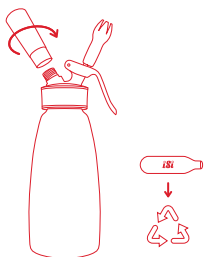
5.



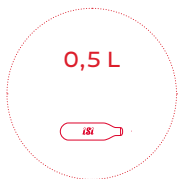
6.



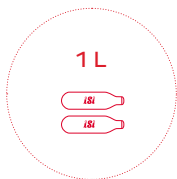
7.



8.

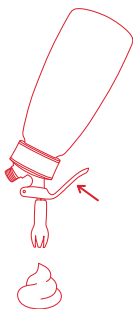


1x  
5.-8.



2x  
5.-8.

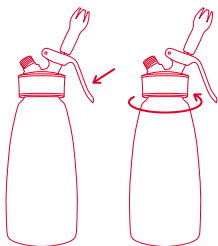
9.



10.

# Cleaning.

Reinigung / Nettoyage / Pulizia / Limpieza / Reinigung /  
Rengöring / Limpeza / Καθαρισμός / Очистка /  
Czyszczenie / Čištění / Tisztítás / Čišćenje / Čišćenje /  
Temizlik / التّظفیف / 세척 / 清潔 / ทราย่ความสะอาด



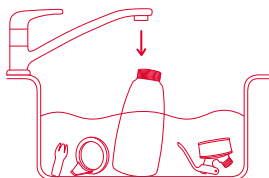
1.



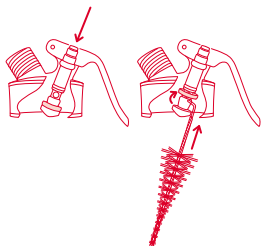
2.



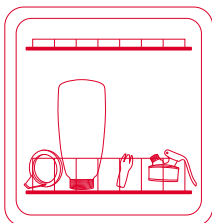
3.



4.



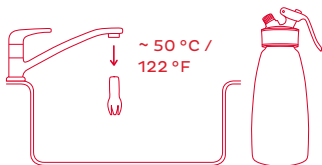
5.



6.

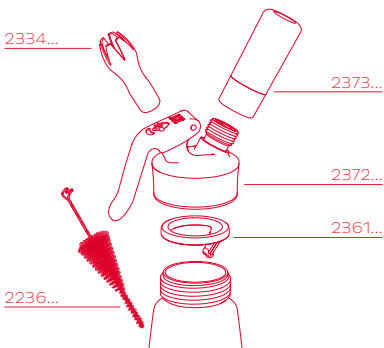
## Interim Cleaning.

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



## Expanded Drawing.

Explosionszeichnung / Vue éclatée / Esploso / Vista detallada / Opengewerkte tekening / Sprängskiss / Vista explosida / Αναπτυσμένο διάγραμμα / Покомпонентное изображение / Rysunek rozłożeniowy / Rozłożený úykres / Robbantott ábra / Znak za opasnost od eksplozije / Eksplozijska risba / Parça şeması / رسم تفصيلي / 폭발성 표시 / 分解图 / Իր օճ յարմարսւ ու ձ



Create.  
New.  
Taste.



inspiring food.

EN

English  
2

PT

Português  
68

SI

Slovenski  
116

DE

Deutsch  
16

EL

Ελληνικά  
74

TR

Türkçe  
122

FR

Français  
30

RU

Русский  
80

AR

اللغة العربية  
128

IT

Italiano  
44

PL

Polski  
88

KO

한국어  
134

ES

Español  
50

CZ

Čeština  
96

ZH

中文  
140

NL

Nederlands  
56

HU

Magyar  
102

TH

ภาษาไทย  
150

SE

Svenska  
62

HR

Hrvatski  
110

---

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

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

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

## Guaranteed quality:

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

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

Enjoy the benefits of a three-year warranty for materials and machining.

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.

## Whipper Data.

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

## Material List.

<b>Description</b>	<b>Material</b>
Bottle	Stainless steel
Head	Stainless steel, silicone, POM, EPDM, nickel-plated brass, PU, NBR
Head gasket	EPDM
Decorator tip	PP, stainless steel
Charger holder	Stainless steel, silicone

Technical data is subject to change without prior notice.



## Safety instructions.

**This siphon operates under pressure. Failure to follow the safety instructions or improper handling and care of iSi products can lead to a malfunction of the system as well as injuries and/or damage to property.**

- The iSi device is only approved for use in accordance with the device data and for the purposes specified in the instruction manual!
- Read the instruction manual carefully and store it in a safe place to avoid operating errors!
- Never use force to open the device. If it cannot be opened, read the instructions in the instructions for use.
- Store the iSi device out of the reach of children!
- Only operate a device that is filled up to the maximum filling amount!
- Never store or use the iSi device outside of the min. and max. operating temperature range (min. 1°C/34°F, max.: 30°C/86°F)!
- Only combine a head, bottle, head gasket and charger holder of the same device type!
- Refer to the instructions for use when replacing parts.
- Never combine iSi components with components from another brand or manufacturer!
- Never attach the head and charger holder so that they are crooked!
- For safety reasons, never pressurize the device with a charger from another manufacturer. Only use original iSi chargers!

- Do not bend over the device when screwing in the charger!
- Do not drop this product, whether under pressure or not. The device is a pressure vessel! If it is dropped or damaged (e.g., cracked or dented), do not use it again because it poses a risk of injury! Have the device checked by the iSi service center!
- Never try to open the siphon when under pressure. If the siphon is blocked, refer to the instruction manual for the relevant instructions.
- Never use the lever (if fitted) as a carrying handle!
- Before each use, make sure that the device is not blocked. Proper cleaning of the device is necessary to prevent blockages.
- Do not disassemble any parts other than those specified in the instructions.
- Do not make any modifications to the iSi device. This will void the warranty and exempt the company from any liability!
- Never use more chargers than specified and never overfill the device! This will ensure that the specified maximum operating pressure is not exceeded!
- If the pressure cannot be released, please contact iSi or your service center!
- Before cleaning, check the material compatibility of the cleaning and disinfecting solutions to be used!
- Cryogenic applications, (with liquid nitrogen for example), are not permitted!
- Only use liquid ingredients. Never use ingredients that are excluded in the safety instructions.

**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. Screw the decorator tip onto the dispensing valve, not too tight but enough to be secure.
3. Fill bottle with the prepared mixture.

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

### Equipment Setup

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

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

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

---

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

---

**NOTE:** Keep the charger holder on while dispensing! It serves as a gas reservoir.

7. Shake the whipper vigorously 6 times.

### Operation

8. Unscrew the charger holder and recycle the empty charger.
9. If using a 1 L iSi Whipper, repeat steps 5–8.
10. For dispensing, the whipper must be held “headfirst” (with the decorator tip facing vertically downwards!) and the lever must be operated gently.

# Cleaning.

## Main Cleaning

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

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

### **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](http://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 valve or decorator tip.**

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

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

1. The head gasket is missing.
  - “Release the pressure” and insert the head gasket into the head.
2. The head gasket has been damaged.
  - “Release the pressure.” The head gasket needs to be replaced and is available as an original iSi spare part.
3. The head was not tightened securely.
  - “Release the pressure.” Tighten the head on to the bottle by hand as per the instructions.

4. The bottle has been damaged on the upper edge.
  - “Release the pressure” and send the whipper to iSi or a service center.

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

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



## Gerätedaten.

Max. Betriebsdruck PS	30 bar / 435 psig
Min. Betriebs- temperatur	1 °C / 34 °F
Max. Betriebs- temperatur	30 °C / 86 °F
Max. Füllvolumen	0,5 L / 1 US pint
Max. Anzahl zu ver- wendender Kapseln (N <sub>2</sub> O)	1 iSi Sahnekapsel
Anwendung	Für die gewerbliche Anwendung zugelassen. Für frische pure Sahne & Desserts. Nur für kalte Anwendungen.

## Materialliste.

<b>Bezeichnung</b>	<b>Material</b>
Flasche	Edelstahl
Gerätekopf	Edelstahl, Silikon, Polyoxymethylen (POM), Ethylen- Propylen-Dien- Kautschuk (EPDM), Messing vernickelt, Polyurethan (PU)
Kopfdichtung	EPDM
Garniertülle	Polypropylen (PP), Edelstahl
Kapselhalter	Silikon, Edelstahl

Technische Daten können ohne vorherige  
Ankündigung geändert werden.



## Sicherheitshinweise.

**Dieser Siphon arbeitet unter Druck. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise bzw. unsachgemäße Handhabung und Wahrung 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 und zu den in der Gebrauchsanleitung angegebenen Zwecken zugelassen!
- Gebrauchsanleitung zur Vermeidung von Bedienungsfehlern sorgfältig lesen und aufbewahren!
- Öffnen Sie das Gerät niemals mit Gewalt. Wenn er sich nicht öffnen lässt, lesen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung.
- iSi Gerät für Kinder unerreikbaar aufbewahren!
- Ausschließlich bis zur maximalen Füllmenge befülltes Gerät in Betrieb nehmen!
- iSi Gerät niemals außerhalb der min. und max. Betriebstemperatur lagern bzw. verwenden (min. 1°C/34°F, max. 30°C/86°F)!
- Ausschließlich Gerätekopf, Flasche, Kopfdichtung und Kapselhalter desselben Gerätetyps kombinieren!
- Beziehen Sie sich bei einem Austausch von Teilen auf die Gebrauchsanweisung.
- Fremdfabrikate niemals mit iSi Teilen kombinieren!
- Gerätekopf und Kapselhalter niemals schief aufschrauben!
- Das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals mit einer Kapsel eines anderen Herstellers unter Druck setzen. Nur original iSi Kapseln verwenden!

- Beim Einschrauben der Kapsel nicht über das Gerät beugen!
- Dieses Produkt nicht fallenlassen, sei es unter Druck oder nicht. 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!
- Niemals versuchen, den Siphon unter Druck zu öffnen. Wenn der Siphon blockiert ist, lesen Sie die entsprechenden Anweisungen in der Gebrauchsanweisung.
- Hebel (wenn vorhanden) niemals als Tragegriff verwenden!
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Gerät nicht verstopft ist. Zur Vermeidung von Blockierungen muss das Gerät ordnungsgemäß gereinigt werden.
- Keine Teile demontieren, die über die Anweisungen hinaus gehen.
- 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!
- Lasst sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf!
- Vor der Reinigung ist die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionslösung zu prüfen!
- Keine Kryo-Anwendungen, z. B. mit flüssigem Stickstoff, zulässig!
- Nur flüssige Zutaten verwenden. Niemals Zutaten verwenden, die in den Sicherheitshinweisen ausgeschlossen sind.

**HINWEIS:** Um Klümpchenbildung zu vermeiden, pulvrige 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. Garniertülle auf den Entnahmekolben, nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.
3. Flasche mit der Zubereitung befüllen.

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

### **Inbetriebnahme**

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

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

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

---

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

---

**HINWEIS:** Lassen Sie den Kapselhalter beim Schütteln und Sprühen auf der Flasche! Er dient als Gasreservoir!

7. Gerät mindestens 6x kräftig schütteln.

### **Bedienung**

8. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel der Wiederverwertung zuführen.

- Bei Verwendung eines 1 L iSi Gerätes die Schritte 5–8 wiederholen.
- Zur Entnahme muss das Gerät „kopfüber“ gehalten (Garniertülle senkrecht nach unten!) und der Hebel gefühlvoll betätigt werden.

## Reinigung.

### Hauptreinigung

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

- Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
- Garniertülle abschrauben.
- Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entnehmen.
- Produktbestandteile mit warmem Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel von Hand vorspülen und mit der Reinigungsbürste Dosierventil und Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!
- Das Dosierventil von oben bis zum Anschlag in den Kopf hineindrücken und mit dem gebogenen Endstück der Reinigungsbürste den O-Ring nach oben schieben.
- 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 mit 0,5 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](http://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](http://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 das Ventil oder die Garniertülle.**

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

### **Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf.**

1. Kopfdichtung fehlt
  - „Druck ablassen“, Kopfdichtung in den Kopf einlegen.
2. Kopfdichtung wurde beschädigt
  - „Druck ablassen“. Die Kopfdichtung muss ersetzt werden und ist als original iSi Ersatzteil erhältlich.
3. Kopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt
  - „Druck ablassen“. Kopf gemäß Gebrauchsanleitung auf Flasche handfest aufschrauben.

4. Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt  
—— „Druck ablassen“, Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

## Service.

Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.

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

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

## Qualité garantie:

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

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

Bénéficiez des avantages: 3 années de garantie pour les défauts imputables à des vices de fabrication.

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.

## Caractéristiques du siphon.

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

## Liste des matériaux utilisés.

<b>Désignation</b>	<b>Matériau</b>
Bouteille	Acier inox
Tête	Acier inox, silicone, POM, EPDM, laiton nickelé, PU
Joint de tête	EPDM
Douille de garniture	Polypropylène, acier inox
Porte-capsule	Silicone, acier inox

Les informations techniques peuvent être modifier sans préavis.



## Consignes de sécurité.

**Ce siphon fonctionne sous pression. Le non-respect des consignes de sécurité ou la manipulation et la préservation non conformes des produits iSi peuvent entraîner un dysfonctionnement du système, des blessures et/ou des dommages matériels.**

- L'appareil iSi est exclusivement autorisé pour une utilisation conforme aux données de l'appareil et aux fins indiquées dans la notice d'utilisation !
- Pour éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation !
- Ne forcez jamais l'ouverture de l'appareil. Si vous ne parvenez pas à l'ouvrir, lisez les instructions dans la notice d'utilisation.
- Garder l'appareil iSi hors de portée des enfants !
- Ne mettre en service qu'un appareil rempli jusqu'à la quantité maximale !
- Ne jamais stocker ou utiliser l'appareil iSi en dehors des températures de service min. et max : (min. 1°C/34°F, max. 30°C/86°F) !
- Ne combiner que les têtes, les bouteilles, les joints de tête et les porte-capsules du même type d'appareil !
- En cas de remplacement de pièces, se référer à la notice d'utilisation.
- Ne jamais combiner des pièces d'autres fabricants avec des pièces iSi !
- Veiller à ne jamais visser la tête de l'appareil et le porte-capsule de travers !
- Pour des raisons de sécurité, ne jamais mettre l'appareil sous pression avec une capsule d'un autre fabricant. — Utiliser uniquement des capsules iSi originales !



- Ne pas vous pencher au-dessus de l'appareil lorsque vous vissez la capsule !
- Ne pas laisser tomber cet appareil, qu'il soit sous pression ou non. L'appareil est un récipient sous pression ! Une chute ou un dégât (comme des fissures ou des déformations) en font une source de danger et il ne doit plus être mis en service ! Faire contrôler l'appareil par le service après-vente iSi !
- Ne jamais essayer d'ouvrir le siphon sous pression. Si le siphon est bloqué, lire les instructions correspondantes dans la notice d'utilisation.
- Ne jamais utiliser le levier (s'il y en a un) comme poignée de transport !
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le que l'appareil n'est pas obstrué. Pour éviter les blocages, l'appareil doit être correctement nettoyé.
- Ne pas démonter de pièces dans un cadre sortant des présentes instructions
- N'effectuer aucune modification sur l'appareil iSi. Cela annule la garantie et entraîne l'exclusion de la responsabilité !
- Ne jamais utiliser plus de capsules qu'indiqué ou ne jamais remplir l'appareil à l'excès ! Cela permet de garantir que la pression de service maximale indiquée ne sera pas dépassée !
- S'il n'est pas possible de faire baisser la pression, veuillez contacter iSi ou votre centre de service !
- Avant le nettoyage, vérifier la compatibilité du matériel avec la solution de nettoyage et de désinfection utilisée !
- Aucune application cryogénique, par exemple avec de l'azote liquide n'est autorisée !
- N'utiliser que des ingrédients liquides. Ne jamais utiliser d'ingrédients qui ne sont pas prévus dans les consignes de sécurité.

**NOTE :** Pour éviter la formation de grumeaux, dissoudre complètement les ingrédients en poudre, le sucre, etc. dans un peu de liquide avant de remplir l'appareil. Ne pas utiliser d'ingrédients contenant de la pulpe de fruit ou des pépins !

## 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. Visser la douille de garniture sur la valve de dosage, sans forcer, jusqu'à butée.
3. Remplir la bouteille avec la préparation.

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

### **Mise en service**

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

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

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

---

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

---

**REMARQUE :** Laissez le porte-capsule en place lorsque vous agitez la bouteille et lorsque vous actionnez le système ! Il sert de réservoir de gaz.

7. Agiter vigoureusement le siphon à 6 reprises.

## Utilisation

8. Dévisser le porte-capsule et éliminer la capsule par la voie du recyclage.
9. Si vous utilisez un appareil iSi 1 L, répétez les étapes 5 à 8.
10. 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.

## Nettoyage.

### Nettoyage principal

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

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

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

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

## Nettoyage intermédiaire

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

### **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](http://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 la soupape ou par la douille de garniture.**

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

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

1. Absence de joint de tête
  - « Évacuer la pression » et placer un joint de tête dans la tête.

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

## Maintenance.

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

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

En cas de réparation, envoyer le siphon complet.

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







Grazie per  
aver scelto  
un sifone iSi.

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

## Alla scoperta del mondo di iSi:

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

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

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

## Qualità garantita:

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

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

I vantaggi di cui godrete: 3 anni di garanzia sul materiale e sulla lavorazione.

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.

## Dati sifone.

Pressione di funzionamento max. PS	30 bar
Temperatura di funzionamento min.	1°C
Temperatura di funzionamento max.	30°C
Capacità max.	1 L
Numero max. di capsule da utilizzare (N <sub>2</sub> O)	1 capsula iSi per panna montata
Uso	Omologato per l'uso professionale. Per panna montata fresca e dessert. Solo per preparazioni fredde.

## Elenco dei materiali.

<b>Denominazione</b>	<b>Materiale</b>
Bottiglia	Acciaio
Testata	Acciaio, silicone, POM, EPDM, ottone nichelato, PU
Guarnizione testata	EPDM
Beccuccio per guarnire	PP, acciaio
Portacapsule	Silicone, acciaio

Dati tecnici sono soggette a modifiche senza preavviso.



## Avvertenze di sicurezza.

**Questo sifone funziona a pressione. Se non si rispettano le avvertenze di sicurezza o si dovesse riscontrare un uso e una cura impropri dei prodotti iSi, si può verificare un malfunzionamento del sistema con eventuali lesioni alle persone e/o danni materiali.**

- L'apparecchio iSi è omologato solo per un utilizzo conforme alle specifiche tecniche previste e per le finalità indicate nelle relative istruzioni per l'uso!
- Per evitare di compiere degli errori nell'utilizzarlo, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, che vanno conservate con cura!
- Quando si apre l'apparecchio, non esercitare mai una forza eccessiva. Se non si apre, leggere le indicazioni a riguardo nelle istruzioni per l'uso.
- Tenere l'apparecchio iSi fuori dalla portata dei bambini!
- Mettere in funzione l'apparecchio solo quando è riempito al massimo!
- Non conservare o usare mai l'apparecchio iSi oltrepassando la temperatura minima e massima di funzionamento (min. 1°C/34°F, max. 30°C/86°F)!
- Utilizzare solo una testa, una bottiglia, una guarnizione di tenuta per la testa e un porta-capsule dello stesso tipo di apparecchio!
- Nel caso di una sostituzione dei componenti, fare riferimento alle istruzioni per l'uso.
- Insieme ai componenti dei prodotti iSi non vanno mai utilizzati pezzi prodotti da altre ditte!
- Fare attenzione a non avvitare mai fuori asse la testa dell'apparecchio e il porta-capsule!

- Per motivi di sicurezza, l'apparecchio non va mai messo in pressione con una capsula di un altro produttore. Utilizzare soltanto capsule iSi originali!
- Non chinarsi sulla capsula mentre la si avvita!
- Non lasciar cadere il prodotto, sia che sia in pressione o meno. L'apparecchio è un recipiente in pressione! Eventuali cadute o danneggiamenti (per esempio, delle crepe o delle deformazioni) lo rendono una fonte di pericolo e non bisogna più riutilizzarlo! Far controllare l'apparecchio dal centro di assistenza iSi!
- Non cercare mai di aprire il sifone quando è in pressione. Se il sifone è bloccato, leggere le indicazioni a riguardo nelle istruzioni per l'uso.
- Non usare mai la leva (se presente) come presa per spostare l'apparecchio!
- Ogni volta che si utilizza l'apparecchio, accertarsi che non sia ostruito. Per evitare che l'apparecchio si blocchi, bisogna sempre pulirlo in modo appropriato.
- Non smontare dei componenti che non sono contemplati nelle istruzioni per l'uso.
- Non apportare nessuna modifica all'apparecchio iSi. In caso contrario non potrà essere presa in considerazione alcuna richiesta di garanzia con conseguente esclusione di qualsiasi tipo di responsabilità!
- Non utilizzare mai un numero di capsule superiore a quello indicato e non riempire mai troppo l'apparecchio! In questo modo si evita che la pressione massima di esercizio specificata possa venir superata!
- Se non è possibile scaricare la pressione, contattare iSi o il centro di assistenza di riferimento!
- Prima di effettuare la pulizia, verificare che la soluzione detergente e disinfettante, che si intende impiegare, sia compatibile con i materiali dell'apparecchio!
- Non sono consentite applicazioni criogeniche, ad esempio, con azoto liquido!
- Utilizzare solo ingredienti liquidi. Non utilizzare mai ingredienti che vengono esclusi nelle avvertenze di sicurezza.

**AVVERTENZE:** per evitare la formazione di grumi, gli ingredienti in polvere, lo zucchero, ecc. vanno sciolti completamente in un po' di liquido prima del relativo riempimento. Non utilizzare ingredienti con 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](http://www.isi.com/culinary)

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

## Calidad garantizada:

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

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

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

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.

## Datos del sifón.

Presión máxima de funcionamiento (PS)	30 bar / 435 psi
Temperatura mín. de funcionamiento	1°C / 34°F
Temperatura máx. de funcionamiento	30°C / 86°F
Volumen máximo de llenado	1 L
Cantidad máxima de cápsulas que se deben utilizar (N <sub>2</sub> O)	1 cápsula iSi para nata
Aplicación	Se autoriza el uso comercial. Para postres y nata fresca. Solo para preparaciones frías.

## Lista de materiales.

<b>Nombre</b>	<b>Material</b>
Botella	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	Acero inoxidable, silicona, POM, EPDM, latón niquelado, poliuretano
Junta del cabezal	EPDM
Boquilla de decoración	PP, acero inoxidable
Portacápsulas	Silicona, acero inoxidable

Informaciones técnicas pueden ser modificadas sin aviso previo.



## Indicaciones de seguridad.

**Este sifón funciona bajo presión. El incumplimiento de las indicaciones de seguridad o de cualquier manipulación y mantenimiento inadecuados de los productos ¡Si puede provocar un mal funcionamiento del sistema y causar lesiones y/o daños materiales.**

- El aparato ¡Si está destinado exclusivamente a ser utilizado de acuerdo con los datos del aparato y para los fines especificados en el manual de instrucciones.
- Para evitar errores de funcionamiento, lea el manual de instrucciones con atención y guárdelo en un lugar seguro.
- Nunca abra el aparato a la fuerza. Si no se puede abrir, consulte las instrucciones del manual de instrucciones.
- Mantenga el aparato ¡Si fuera del alcance de los niños.
- Utilice únicamente un aparato que se haya llenado hasta la cantidad máxima de llenado.
- No almacene ni utilice nunca el aparato ¡Si fuera de las temperaturas mínimas y máximas de funcionamiento (mín. 1°C/34°F, máx. 30°C/86°F)
- Combine únicamente el cabezal, la botella, la junta del cabezal y el portacápsulas del mismo tipo de aparato.
- Consulte el manual de instrucciones cuando tenga que sustituir piezas.
- Nunca combine componentes ¡Si con componentes de otros fabricantes.
- Nunca enrosque el cabezal del aparato y el portacápsulas en ángulo.
- Por razones de seguridad, nunca ponga el aparato bajo presión con una cápsula

de otro fabricante. Utilice sólo cápsulas originales de iSi.

- Al enroscar la cápsula, no debe inclinarse sobre el aparato.
- No deje caer este producto, esté bajo presión o no. El aparato es un recipiente a presión. Caída o daños (como grietas o deformaciones) lo convierten en una fuente de peligro y ya no debe ponerse en funcionamiento. Haga que el aparato sea revisado por el servicio técnico de iSi.
- Nunca intente abrir el sifón bajo presión. Si el sifón está bloqueado, lea las instrucciones correspondientes en el manual de instrucciones.
- No utilice nunca la palanca (si está presente) como asa de transporte.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el aparato no está obstruido. Para evitar atascos, el aparato debe limpiarse adecuadamente.
- No desmonte ninguna pieza que vaya más allá de las instrucciones.
- No realice modificaciones en el aparato iSi. Esto anulará la garantía y dará lugar a una exclusión de responsabilidad.
- No utilice nunca más cápsulas de las indicadas ni llene el aparato en exceso. Esto garantiza que no se supere la presión máxima de funcionamiento especificada.
- Si no se puede eliminar la presión, póngase en contacto con iSi o con su centro de servicio técnico.
- Antes de la limpieza, debe comprobar la compatibilidad del material con la solución de limpieza y desinfección utilizada.
- Las aplicaciones criogénicas, p. ej. con nitrógeno líquido, no están permitidas.
- Utilice únicamente ingredientes líquidos. No utilice nunca ingredientes que estén expresamente excluidos en las instrucciones de seguridad.

**NOTA:** Para evitar que se formen grumos, disuelva completamente los ingredientes en polvo, el azúcar, etc. en un poco de líquido antes de llenar el aparato. No utilice ingredientes con pulpa o semillas.

---

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

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

## Gegarandeerde kwaliteit:

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

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

Geniet van de voordelen: 3 jaar garantie op materiaal en fabricagefouten.

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

## Apparaatgegevens.

Max. bedrijfsdruk PS	30 bar
Min. bedrijfs-temperatuur	1°C
Max. bedrijfs-temperatuur	30°C
Max. vulvolume	1 L
Max. aantal te gebruiken capsules (N <sub>2</sub> O)	1 iSi-slagroomcapsule
Toepassing	Bestemd voor professioneel gebruik. Voor verse slagroom en desserts. Alleen voor koude toepassingen.

## Materiaallijst.

<b>Aanduiding</b>	<b>Materiaal</b>
Fles	Edelstaal
Kop	Edelstaal, silicone, POM, EPDM, messing vernikkeld, PU
Kopafdichting	EPDM
Spuitmondje voor garneren	PP, edelstaal
Capsulehouder	Silicone, edelstaal

Technische specificaties zijn onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.



## Veiligheidsvoorschriften.

**Deze sifon werkt onder druk. Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies of onjuiste behandeling en onderhoud van iSi-producten kan leiden tot systeemstoringen, persoonlijk letsel en/of materiële schade.**

- Het iSi apparaat is uitsluitend voor de toepassing volgens de apparaatgegevens en voor de in de gebruiksaanwijzing vermelde doeleinden toegelaten!
- Om bedieningsfouten te voorkomen de gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen en bewaren!
- Open de apparaat nooit met geweld. Als hij zich niet laat openen, lees dan de instructies in de gebruiksaanwijzing.
- Bewaar het iSi-apparaat buiten bereik van kinderen!
- Uitsluitend tot de maximale vulhoeveelheid gevuld apparaat in gebruik nemen!
- Het iSi apparaat nooit buiten de min. en max. temperatuur opslaan of gebruiken (min. 1°C/34°F, max. 30°C/86°F)!
- Uitsluitend de apparaatkop, fles, kopafdichting en capsulehouder van hetzelfde type toestel combineren!
- Raadpleeg voor het vervangen van onderdelen de gebruiksaanwijzing.
- Producten van derden nooit met iSi-onderdelen combineren!
- Apparaatkop en capsulehouder nooit scheef opschroeven!
- Om veiligheidsredenen mag u het apparaat nooit met een capsule van een andere fabrikant onder druk zetten. Alleen originele iSi-capsules gebruiken!

- Bij het indraaien van de capsule, niet over het Apparaat heenbuigen!
- Laat dit product niet vallen, onder druk of niet. Het apparaat is een drukvat! Een val of beschadiging (zoals scheuren of vervormingen) maken het tot een bron van gevaar waardoor het niet langer in gebruik mag worden genomen! Laat het apparaat door het iSi servicecentrum nakijken!
- Probeer nooit de sifon onder druk te openen. Indien de sifon verstopt is, lees dan de betreffende instructies in de gebruiksaanwijzing.
- Hendel (indien aanwezig) nooit als draaggreep gebruiken!
- Controleer voor elk gebruik dat het apparaat niet verstopt is. Om te voorkomen dat verstoppingen ontstaan, moet het apparaat correct worden schoongemaakt.
- Demonteer geen onderdelen die verder gaan dan de instructies.
- Breng geen wijzigingen aan in het iSi-apparaat. Dit zal de garantie ongeldig maken en leidt tot uitsluiting van onze aansprakelijkheid!
- Gebruik nooit meer capsules dan aangegeven en overvul het apparaat nooit! Dit zorgt ervoor dat de aangegeven maximale bedrijfsdruk niet overschreden wordt!
- Als de druk niet kan worden afgebouwd, neem dan contact op met iSi of uw iSi-servicecentrum!
- Vóór de reiniging moet de materiaalcompatibiliteit van de gebruikte reinigings- en ontsmettingsuloeistof worden gecontroleerd!
- Geen cryo-applicaties, bijv. met vloeibare stikstof, toegestaan!
- Gebruik alleen vloeibare ingrediënten. Gebruik nooit ingrediënten die zijn uitgesloten in de veiligheidsinstructies.

**OPMERKING:** Om klontvorming te vermijden poedervormige ingrediënten, suiker, enz. voor het vullen volledig oplossen in een beetje vloeistof. Gebruik geen ingrediënten met vruchtenpulp of pitten!

---

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

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

## Garanterad kvalitet:

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

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

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

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.



## Apparatdata.

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

## Materiallista.

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

Tekniska data kan komma att ändras utan föregående meddelande.



## Säkerhetsanvisningar.

**Den här sifonen arbetar under tryck. Om säkerhetsanvisningarna inte följs eller om hanteringen och underhållet av iSi-produkter utförs på fel sätt kan detta leda till vara systemfel, personskador och/eller saksador.**

- iSi apparaten är uteslutande godkänd för användningen enligt apparatdata och för den ändamål som anges i bruksanvisningen!
- För att undvika felanvändning ska bruksanvisningen läsas noggrant och förvaras på en säker plats!
- Öppna aldrig apparaten med våld. Om det inte går att öppna den, läs anvisningarna i bruksanvisningen.
- Förvara iSi-apparaten utom räckhåll för barn!
- Börja använda apparaten endast när den är fylld till maximal fyllmängd!
- Förvara eller använd aldrig iSi-apparaten utanför den lägsta och högsta driftstemperaturen (min. 1°C/34°F, max. 30°C/86°F)!
- Kombinera endast apparathuvud, flaska, huvudtätning och kapselhållare av samma iSi-delar!
- Se bruksanvisningen för information om byte av delar.
- Kombinera aldrig tredjepartsprodukter med iSi-delar!
- Skruva aldrig fast apparathuvudet och kapselhållaren snett!
- Sätt av säkerhetsskäl aldrig apparaten under tryck med en kapsel från en annan tillverkare, Använd endast original bärhandtag!

- Luta dig inte över apparaten när du skruvar i kapseln!
- Låt inte den här produkten falla ner eller omkull, oavsett om den är trycksatt eller inte. Apparaten är en tryckbehållare! Fall eller skador (t.ex. sprickor eller deformationer) gör apparaten till en farokälla och den får inte användas! igen! Låt apparaten kontrolleras av ett iSi-servicecenter!
- Försök aldrig att öppna sifonen när den är trycksatt. Om sifonen är blockerad, läs de respektive anvisningarna i bruksanvisningen.
- Använd aldrig spaken (om tillgänglig) som ett bärhandtag!
- Säkerställ innan varje användning att apparaten inte är tilltäppt. För att undvika tilltäppning ska apparaten rengöras korrekt.
- Demontera inga delar om detta inte beskrivs i anvisningarna.
- Utför inga ändringar på iSi-apparaten. Detta upphäver garantin och leder till att ansvaret utesluts!
- Använd aldrig fler kapslar än vad som anges och fyll aldrig apparaten för mycket! Detta säkerställer att det högsta angivna driftstrycket inte överskrids!
- Om trycket inte kan släppas ut, kontakta iSi eller ditt servicecenter!
- Kontrollera före rengöring materialkompatibiliteten av den använda rengörings- och desinfektionslösningen!
- Inga kryogena tillämpningar är tillåtna, t.ex. med flytande kväve!
- Använd endast flytande ingredienser. Använd aldrig ingredienser som utesluts i säkerhetsanvisningarna.

**INFORMATION:** För att undvika klumpbildning, lös upp pulverformade ingredienser, socker etc. helt i lite vätska innan du fyller i dem. Använd inte ingredienser med 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](http://www.isi.com/culinary)

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

## Qualidade garantida:

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

### **Faça agora o seu 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.

## Dados do aparelho.

Pressão máxima de funcionamento PS	30 bar
Temperatura mínima de funcionamento	1°C
Temperatura máxima de funcionamento	30°C
Volume máximo de enchimento	0,5 L
Quantidade máxima de cápsulas (N <sub>2</sub> O)	1 cápsula de creme iSi
Uso	Aprovado para uso comercial. Para creme de leite puro e sobremesas. Somente para usos frios.

## Lista de materiais.

<b>Designação</b>	<b>Material</b>
Garrafa	Aço inoxidável
Cabeça da garrafa	Aço inoxidável, silicone, POM, EPDM, latão niquelado, PU
Vedação da garrafa	EPDM
Bico para decoração	PP, aço inoxidável
Suporte da cápsula	Silicone, aço inoxidável

Dados técnicos estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.



## Indicações de segurança.

**Este sifão funciona sob pressão. O não cumprimento das indicações de segurança ou de quaisquer recomendações para o manuseamento e manutenção dos produtos iSi pode resultar numa avaria do sistema, lesões e/ou danos materiais.**

- O aparelho iSi destina-se exclusivamente para a aplicação conforme os dados do aparelho e as finalidades indicadas nas instruções de utilização!
- As instruções de utilização para prevenção de erros operacionais devem ser lidas com atenção e guardadas!
- Nunca abra o aparelho recorrendo a força excessiva. Se ele não abrir, leia as indicações presentes nas instruções de utilização.
- Guardar o aparelho iSi fora do alcance de crianças!
- Colocar o aparelho em funcionamento cheio apenas até ao nível de enchimento máximo!
- Nunca guardar nem usar o aparelho iSi fora do intervalo mín. e máx. da temperatura operacional (mín. 1°C/34°F, máx. 30°C/86°F)!
- Combinar apenas a cabeça, a garrafa, a vedação da cabeça e o porta-cápsulas do mesmo tipo de aparelho!
- Para trocar peças consultar as instruções de utilização.
- Nunca combinar produtos de outros fabricantes com peças iSi!
- Nunca apertar a cabeça do aparelho e o porta-cápsulas numa posição inclinada!
- Por motivos de segurança, nunca pressurizar o aparelho com uma cápsula de um



outro fabricante. Usar apenas cápsulas originais da iSi!

- Não se inclinar sobre o aparelho ao encaixar a cápsula!
- Não deixar cair este produto, estando ou não sob pressão. O aparelho é um recipiente de pressão! Quedas ou danos (por exemplo, fissuras ou deformações) podem constituir uma fonte de perigo para o aparelho e este não deverá continuar a ser utilizado! Solicitar a inspeção do aparelho pelo centro de assistência da iSi!
- Nunca tentar abrir o sifão sob pressão. Se o sifão estiver bloqueado, leia as respetivas indicações nas instruções de utilização.
- Nunca usar a alavanca (se existente) como alça de!
- Antes da utilização, certifique-se de que o aparelho não está entupido. Para evitar obstruções, a limpeza do aparelho deve ser efetuada de maneira correta.
- Não desmontar nenhuma peça que não esteja indicada nas instruções.
- Não efetuar nenhuma modificação no aparelho iSi. Isto anulará a garantia e terá como resultado a exoneração de responsabilidade!
- Nunca use um número de cápsulas maior do que o indicado nem encha o aparelho em excesso! Isto assegura que o valor máximo de pressão operacional especificado não é ultrapassado!
- Se a pressão não puder ser aliviada, contacte a iSi ou o seu centro de assistência!
- Antes de efetuar a limpeza, verificar a compatibilidade do material utilizado na solução de limpeza e desinfeção!
- Aplicações criogénicas, por exemplo, com nitrogénio líquido, não são permitidas!
- Utilizar apenas ingredientes líquidos. Nunca utilizar ingredientes que estejam excluídos nas indicações de segurança.

**NOTA:** Para evitar a formação de grumos, dissolver completamente os ingredientes em pó, como açúcar etc., em um pouco de líquido antes de o introduzir no aparelho. Não usar ingredientes com polpa de frutos ou caroços!

---

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

Αν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε μαζί μας στο e-mail [info@isi.com](mailto: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.

## Στοιχεία συσκευής.

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

## Κατάλογος υλικών.

Όνομασία	Υλικό
Φιάλη	Ανοξείδωτος χάλυβας
Κεφαλή συσκευής	Ανοξείδωτος χάλυβας, σιλικόνη, POM, EPDM, επινικελωμένος ορείχαλκος, PU,
Στεγάνωση κεφαλής	EPDM
Στόμιο γαρνιρίσματος	PP, ανοξείδωτος χάλυβας
Βάση αμπούλας	Σιλικόνη, ανοξείδωτος χάλυβας

Τα τεχνικά στοιχεία υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.



## Οδηγίες ασφαλείας.

Αυτό το σифόν λειτουργεί υπό πίεση. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας και/ή ο λανθασμένος χειρισμός και η λανθασμένη φύλαξη των προϊόντων iSi μπορεί να οδηγήσουν σε δυσλειτουργία του συστήματος, όπως και σε τραυματισμούς και/ή υλικές ζημιές.

- Η συσκευή iSi έχει εγκριθεί μόνο για χρήση σύμφωνα με τις προδιαγραφές της συσκευής και για τους σκοπούς που καθορίζονται στις οδηγίες χρήσης!
- Διαβάζετε προσεκτικά και φυλάσσετε τις οδηγίες χρήσης για την αποφυγή σφαλμάτων χειρισμού!
- Μην ανοίγετε ποτέ τη συσκευή με τη βία. Σε περίπτωση που δεν ανοίγει, διαβάστε τις αντίστοιχες υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
- Διατηρείτε τη συσκευή iSi μακριά από τα παιδιά!
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο γεμάτη έως τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης!
- Μην αποθηκεύετε και/ή χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή iSi εκτός του εύρους μεταξύ της ελάχιστης και μέγιστης θερμοκρασίας λειτουργίας της. (ελάχιστη 1°C/34°F, μέγιστη 30°C/86°F)!
- Συνδυάζετε αποκλειστικά κεφαλή συσκευής, φιάλη, λάστιχο κεφαλής και θήκη κάψουλας του ίδιου τύπου συσκευής!
- Σε περίπτωση αντικατάστασης εξαρτημάτων, ανατρέχετε στις οδηγίες χρήσης.
- Μην συνδυάζετε ποτέ εξαρτήματα τρίτων κατασκευαστών με εξαρτήματα iSi!
- Μην βιδώνετε ποτέ στραβά την κεφαλή συσκευής και τη θήκη κάψουλας!
- Για λόγους ασφαλείας, μην θέτετε ποτέ τη συσκευή υπό πίεση με κάψουλα άλλου κατασκευαστή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιες κάψουλες iSi!

- Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή όταν βιδώνετε την κάψουλα!
- Μην αφήνετε τη συσκευή να πέσει στο έδαφος, ανεξάρτητα από το εάν βρίσκεται ή όχι υπό πίεση. Η συσκευή αποτελεί δοχείο υπό πίεση! Η πτώση ή ζημιά (όπως, π.χ., ρωγμές ή παραμορφώσεις) καθιστούν τη συσκευή πηγή κινδύνου και, συνεπώς, δεν πρέπει να χρησιμοποιείται πλέον. Αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής στο κέντρο σέρβις iSi!
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε το σιφόν υπό πίεση. Σε περίπτωση εμπλοκής του σιφόν, διαβάστε τις αντίστοιχες υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μοχλό (εφόσον υπάρχει) ως λαβή!
- Βεβαιώνεστε πριν από τη χρήση ότι η συσκευή δεν έχει βουλώσει. Καθαρίζετε σωστά τη συσκευή για την αποφυγή εμπλοκών.
- Μην αποσυναρμολογείτε εξαρτήματα, πέρα από εκείνα που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.
- Μην τροποποιείτε με κανέναν τρόπο τη συσκευή iSi. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα τη λήξη της εγγύησης και την αποποίηση ευθύνης!
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ περισσότερες κάψουλες από τις αναφερόμενες και μην παραγεμίσετε ποτέ τη συσκευή! Έτσι θα διασφαλιστεί ότι δεν θα υπάρξει υπέρβαση της αναφερόμενης πίεσης λειτουργίας!
- Σε περίπτωση που η πίεση δεν μειώνεται, επικοινωνήστε με την iSi ή το κέντρο σέρβις που σας εξυπηρετεί!
- Πριν από τον καθαρισμό, ελέγχετε τη συμβατότητα υλικών του χρησιμοποιούμενου διαλύματος καθαρισμού ή απολύμανσης!
- Δεν επιτρέπονται κρυογονικές εφαρμογές, π.χ., με υγρό άζωτο!
- Χρησιμοποιείτε μόνο υγρά συστατικά. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συστατικά που απαγορεύονται στις οδηγίες ασφάλειας.

**ΟΔΗΓΙΕΣ:** Για την αποφυγή σβολιάσματος, διαλύετε πλήρως σε λίγο υγρό τα συστατικά σε μορφή σκόνης, τη ζάχαρη, κτλ., πριν από την πλήρωση. Μην χρησιμοποιείτε συστατικά με πολύ 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](http://www.isi.com/culinary)

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

## Гарантированное качество:

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

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

Воспользуйтесь следующими преимуществами:  
3 года гарантии на материал и исполнение.

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.

## Спецификация устройства.

Макс. рабочее давление (PS)	30 бар
Мин. рабочая температура	1°C
Макс. рабочая температура	30°C
Макс. емкость	0,5 л
Макс. количество используемых баллончиков (N <sub>2</sub> O)	1 баллончик iSi для сливок
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	Высокосортная сталь, силикон, ПОМ, ЭПДМ, никелированная латунь, ПУ
Уплотнение головки	ЭПДМ
Насадка для украшения блюд	ПП, высокосортная сталь
Капсулодержатель	Силикон, высокосортная сталь

Технические данные могут быть изменены без предварительного уведомления.



## Указания по технике безопасности.

---

При работе этого сифона в нем образуется высокое давление. Несоблюдение указаний по технике безопасности или ненадлежащее обращение и обслуживание изделий iSi может привести к отказу системы, а также к травмам и/или материальному ущербу.

- Использование устройства iSi допускается только в соответствии с его рабочими характеристиками и только для целей, указанных в руководстве по эксплуатации!
- Чтобы избежать ошибок в работе, внимательно прочтите руководство по эксплуатации и храните его в надежном месте!
- Никогда не открывайте устройство с применением силы. Если он не открывается, прочтите указания в руководстве по эксплуатации.
- Храните устройство iSi в недоступном для детей месте!
- Используйте только максимально заполненное устройство!
- Храните и используйте устройство iSi только в пределах допустимого диапазона рабочей температуры (мин. 1°C/34°F, макс. 30°C/86°F)!
- Используйте вместе головку устройства, бутылку, прокладку головки и держатель баллончика только одного и того же типа устройства!
- При замене частей устройства следуйте указаниям руководства по эксплуатации.
- Никогда не используйте изделия других производителей с частями устройств iSi!
- Никогда не прикручивайте головку устройства и держатель баллончика под углом!
- Из соображений безопасности никогда не подвергайте устройство воздействию

давления с применением баллончиков других производителей. Используйте только оригинальные баллончики iSi!

- При ввинчивании баллончика не наклоняйтесь над устройством!
- Не допускайте падения этого устройства, независимо от того, находится ли оно под давлением или нет. Устройство представляет собой сосуд высокого давления! При падении или повреждении (например, при возникновении трещин или деформаций) оно может стать источником опасности. В этом случае его дальнейшее использование запрещено! Сдайте устройство на проверку в сервисный центр iSi!
- Никогда не пытайтесь открыть сифон под давлением. Если сифон засорен, прочтите соответствующие указания в руководстве по эксплуатации.
- Никогда не используйте рычаг (при наличии) в качестве ручки для переноски устройства!
- Перед каждым использованием устройства убедитесь в отсутствии в нем засоров. Во избежание засоров устройство необходимо тщательно очищать.
- Не снимайте с устройства те части, информация о демонтаже которых в указаниях отсутствует.
- Не вносите никаких изменений в устройство iSi. Это приведет к аннулированию гарантии и ответственности!
- Никогда не используйте больше баллончиков, чем указано, и никогда не заполняйте устройство выше максимальной отметки! Это гарантирует, что указанное максимальное рабочее давление не будет превышено!
- Если давление не удается сбросить, обратитесь в компанию iSi или в сервисный центр!
- Перед очисткой необходимо проверить совместимость материалов с используемым моющим и дезинфицирующим раствором!
- Не использовать в криогенной технике, например, с жидким азотом!
- Используйте только жидкие ингредиенты. Никогда не используйте ингредиенты, которые не перечислены в указаниях по технике безопасности.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы избежать образования комков, перед заливкой в сифон полностью растворите порошкообразные ингредиенты, сахар и т.д. в небольшом количестве жидкости. Не используйте ингредиенты с плодовой мякотью или семенами!



---

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

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

## Gwarantowana jakość:

Każde urządzenie firmy iSi jest dokładnie sprawdzane przed opuszczeniem fabryki. Firma iSi udziela 2-letniej gwarancji na materiały i wykonanie, o ile usterki nie powstały wskutek nieprawidłowego 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 naboju 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.

## Dane techniczne.

Maks. ciśnienie robocze PS	30 bar
Min. temperatura robocza	1°C
Maks. temperatura robocza	30°C
Maks. pojemność	0,5 L
Maks. liczba naboji (N <sub>2</sub> O)	1 nabój do śmietany iSi
Zastosowanie	Dopuszczone do użytku przemysłowego. Do przygotowywania świeżej śmietany i deserów. Do zastosowania tylko do potraw zimnych.

## Wykaz materiałów.

<b>Nazwa</b>	<b>Materiał</b>
Butelka	stal szlachetna
Głowica urządzenia	Stal szlachetna, silikon, POM, EPDM mosiądz niklowany, PU
Uszczelka głowicy	EPDM
Końcówka do garnirowania	PP, stal szlachetna
Uchwyt naboju	Silikon, stal szlachetna

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



## Zasady bezpieczeństwa.

**Ten syfon pracuje pod ciśnieniem. Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa lub nieprawidłowa obsługa i przechowywanie produktów iSi może spowodować wadliwe działanie systemu a także doprowadzić do obrażeń i/lub szkód materialnych.**

- Urządzenie iSi jest dopuszczone wyłącznie do używania zgodnie z jego parametrami oraz do celów podanych w instrukcji użytkowania!
- W celu uniknięcia błędów w obsłudze instrukcję użytkowania należy dokładnie przeczytać i zachować do późniejszego wykorzystania!
- Nigdy nie otwieraj urządzenie z użyciem siły. Jeżeli nie daje się otworzyć, przeczytaj wskazówki zawarte w instrukcji użytkowania.
- Urządzenie iSi przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Uruchamiaj wyłącznie urządzenie napętnione do maksymalnego poziomu!
- Nie przechowuj i nie używaj urządzenia iSi poza zakresem min. i maks. temperatury pracy (min. 1°C/34°F, maks. 30°C/86°F)!
- Łączyć ze sobą wyłącznie głowicę, butlę, uszczelkę głowicy i uchwyt naboju tego samego typu urządzenia!
- Wymieniając części, korzystaj z instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie łączyć produktów firm zewnętrznych z częściami iSi!
- Nigdy nie przykręcać głowicy urządzenia i uchwyty kapsułek pod skosem!

- Ze względu na bezpieczeństwo nie wytwarzać ciśnienia w urządzeniu za pomocą nabojów innego producenta. Używać tylko oryginalnych kapsułek iSi!
- Podczas wkręcania kapsułek nie pochylać się nad urządzeniem!
- Nie upuszczać tego produktu, niezależnie od tego, czy jest pod ciśnieniem czy nie. To urządzenie jest zbiornikiem ciśnieniowym! Upadek lub uszkodzenie (np. pęknięcia lub deformacje) powodują, że staje się źródłem zagrożeń i nie wolno go uruchamiać! Zlecić sprawdzenie urządzenia przez punkt serwisowy iSi!
- Nigdy nie próbuj otwierać syfonu znajdującego się pod ciśnieniem. Jeżeli syfon jest zablokowany, przeczytaj odpowiednie wskazówki w instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie używać dźwigni (jeśli jest) jako uchwytu!
- Przed każdym użyciem upewnij się, czy urządzenie nie jest zatkane. Aby uniknąć blokad, urządzenie musi być porządnie czyszczone.
- Nie demontować części, które nie są ujęte we wskazówkach.
- Nie wprowadzać zmian w urządzeniu iSi. Prowadzi to do wygaśnięcia gwarancji i skutkuje wyłączeniem odpowiedzialności!
- Nigdy nie używaj więcej nabojów niż to wynika z instrukcji i nigdy nie przepelniaj urządzenia! W ten sposób można uniemożliwić przekroczenie podanego maksymalnego ciśnienia roboczego!
- Jeżeli ciśnienie nie daje się zredukować, skontaktuj się z iSi lub lokalnym punktem serwisowym!
- Przed czyszczeniem należy sprawdzić, do jakich materiałów nadaje się stosowany roztwór czyszczący i dezynfekujący!
- Nie są dopuszczalne zastosowania kriogeniczne, np. za pomocą ciekłego azotu!
- Używać tylko płynnych składników. Nie wolno dodawać składników, wymienionych jako zakazane w zasadach bezpieczeństwa.

**UWAGA:** Aby uniknąć powstawania grudek, składniki sproszkowane, cukier itd. należy przed dodaniem całkowicie rozpuścić w małej ilości płynu. Nie używać składników z miąższem owoców lub pestkami!



CZ

Děkujeme, že  
jste se rozhodli  
pro přístroj iSi.

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



## Objepte 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](http://www.isi.com/culinary)

V případě dotazů pište na adresu [info@isi.com](mailto: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 nepřechtením návodu k použití a příslušných bezpečnostních pokynů se záruka ani odpovědnost neztahuje.

## Údaje o přístroji.

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

## Seznam materiálů.

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

Technické údaje se mohou změnit bez předchozího upozornění.



jsou například praskliny nebo deformace) představuje zdroj nebezpečí a již nesmí být uveden do provozu! Nechte přístroj zkontrolovat na servisním pracovišti společnosti iSi!

- Sifon pod tlakem se nikdy nepokoušejte otevřít. Pokud je sifon zablokovaný, přečtěte si příslušné pokyny u návodu k použití.
- Páčku (pokud je k dispozici) zásadně nepoužívejte jako držadlo k přenášení!
- Před každým použitím se ujistěte, že přístroj není zanesený. Aby nedocházelo k zablokování, musí být přístroj řádně čištěn.
- Nedemontujte žádné díly nad rámec návodu.
- Neprovádějte žádné změny přístroje iSi. Dojde tím k zániku záruky a bude to mít za následek vyloučení ručení.
- Zásadně nepoužívejte více kapslí, než je uvedeno, resp. nikdy přístroj nepřepĺňujte! Zajistíte tak, že nebude překročen maximální uvedený provozní tlak!
- Pokud nelze tlak odbourat, kontaktujte prosím iSi nebo své servisní pracoviště!
- Před čištěním je nutné zkontrolovat kompatibilitu materiálu použitého čisticího a dezinfekčního roztoku!
- Nejsou povoleny žádné kryogenní aplikace, např. s kapalným dusíkem!
- Používejte jen kapalné přísady. Zásadně nepoužívejte přísady, které jsou v bezpečnostních pokynech vyloučeny.

**UPOZORNĚNÍ:** Aby se netvořily hrudky, zcela rozpustěte práškové přísady, cukr atd. před plněním u troše tekutiny. Nepoužívejte přísady s dužinou nebo jádry!

---

HU

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

Kérdések esetén érdeklődjön  
az [info@isi.com](mailto: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.



## Készülékadatok.

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

## Anyagjegyzék.

<b>Megnevezés</b>	<b>Anyag</b>
Palack	Nemesacél
Készülékfej	Nemesacél, szilikon, POM, EPDM, horganyzott sárgaréz, PU
Fejtömítés	EPDM
Díszítőcső	PP, nemesacél
Patrontartó	Szilikon, nemesacél

Műszaki adatok változhatnak előzetes értesítés nélkül.



## Biztonsági utasítások.

---

**Ez a szifon használat közben nyomás alatt áll. A biztonsági tudnivalók figyelmen kívül hagyása, illetve az iSi termékek szakszerűtlen kezelése és karbantartása a rendszer hibás működéséhez, illetve sérülésekhez és/vagy anyagi károkhoz vezethet.**

- Az iSi készülék használata kizárólag a készülék adataiban szereplő adatok alapján és a használati útmutatóban megadott célokra engedélyezett!
- A használati hibák elkerülése érdekében gondosan olvassa el és őrizze meg a használati útmutatót.
- Soha ne nyissa fel erővel a szifont. Ha a szifon nem nyitható ki, olvassa el a használat útmutatóban található utasításokat.
- Az iSi készüléket gyermekek által el nem érhető helyen tárolja.
- Kizárólag a maximális töltési szintig feltöltött terméket üzemeltessen.
- Az iSi készüléket soha ne tárolja, illetve használja a min. és max. üzemi hőmérsékleteken (min. 1°C/34°F, max. 30°C/86°F) kívül.
- Kizárólag azonos készüléktípushoz tartozó készülékfejet, palackot, fejtömítést és patrontartót használjon együtt.
- Az alkatrészek cseréje során hagyatkozzon a használati útmutatóban foglaltakra.
- Más gyártótól származó alkatrészeket soha ne használjon együtt az iSi termékekkel.
- A készülékfejet és a patrontartót soha ne csavarja fel ferdén.

- A készüléket biztonsági okokból soha ne helyezze más gyártótól származó patronnal nyomás alá! Csak eredeti iSi patronokat használjon.
- A patron becsavarásakor ne hajoljon a készülék fölé.
- Se a nyomás alatt álló, se az üres készüléket ne ejtse le. A készülék egy nyomástároló tartály. A leesés és a károsodás (pl. repedés vagy deformálódás) a terméket veszélyforrássá teszi, emiatt azt nem szabad tovább használni! A készüléket ellenőriztesse egy iSi szervizponton!
- Soha ne próbálja meg kinyitni a nyomás alatt álló szifont! Ha a szifon eltömődött, olvassa el a használati útmutatóban található megfelelő utasításokat.
- A kart (ha van ilyen a készüléken) soha ne használja tartófogantyúként.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék nincs-e eldugulva. Az eltömődés megelőzés érdekében a készüléket előírászerűen meg kell tisztítani.
- Az utasításokban megadottakon túl semmilyen alkatrészt ne szereljen le.
- Ne módosítsa az iSi készüléket. Ez a garancia elvesztéséhez és a szavatosság kizárásához vezet.
- Soha ne használjon a megadottnál több patronot és soha ne töltse túl a készüléket! Ezáltal biztosítható, hogy a maximálisan megengedett üzemi nyomás ne kerüljön túllépésre.
- Ha a nyomás nem csökken le, akkor vegye fel a kapcsolatot az iSi vállalattal vagy a helyi szervizponttal.
- A tisztítás előtt ellenőrizze, hogy a használt tisztító- és fertőtlenítőoldat megfelelő-e a termék anyagához.
- Fagyasztós alkalmazásokhoz (pl. folyékony nitrogénhez) nem alkalmas!
- Csak folyékony összetevőket használjon. Soha ne használjon olyan összetevőt, amelynek a használata a biztonsági utasítások alapján ki van zárva.

**TUDNIVALÓK:** A csomók kialakulásának megelőzésére a por alakú összetevőket, a cukrot stb. a betöltés előtt teljesen oldja fel egy kevés folyadékban. Ne használjon gyümölcshúst vagy magokat tartalmazó anyagokat.



---

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

Ako imate pitanja, pošaljite nam e-mail na adresu [info@isi.com](mailto: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.



## Podaci o uređaju.

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

## Popis materijala.

<b>Opis</b>	<b>Materijal</b>
Boca	plemeniti čelik
Glava uređaja	Plemeniti čelik, silikon, POM, EPDM, poniklani mesing, PU
Zatvarač	EPDM
Kljun štrcaljke	PP, plemeniti čelik
Držać patrona	Silikon, plemeniti čelik

Tehnički podaci podložni su promjenama bez prethodne najave.



## Sigurnosne napomene.

**Ovaj sifon radi pod pritiskom. Nepoštivanje sigurnosnih napomena odnosno nestručno rukovanje i održavanje iSi proizvoda može dovesti do neispravne funkcije sustava te do ozljeda i/ili materijalnih šteta.**

- iSi uređaj odobren je isključivo za primjenu u skladu s podacima o uređaju i u surhe navedene u uputama za uporabu!
- Pažljivo pročitajte i sačuvajte upute za uporabu kako biste izbjegli greške u radu!
- Nikada nemojte koristiti silu za otvaranje uređaj. Ako se sifon ne otvara, pročitajte upute u uputama za uporabu.
- iSi uređaj čuvajte izvan dohvata djece!
- Aktivirajte uređaj koji je napunjen samo do maksimalne količine punjenja!
- Nikada nemojte skladištiti, odnosno koristiti iSi uređaj izvan raspona min. i maks. radne temperature (min. 1°C/34°F, maks. 30°C/86°F)!
- Kombinirajte samo glavu uređaja, bocu, brtvu glave i držač patrone iste vrste uređaja!
- Prilikom zamjene dijelova, pogledajte upute za uporabu.
- Nikada nemojte kombinirati proizvode drugih proizvođača s iSi dijelovima!
- Nikada nemojte koso naurtati glavu uređaja i držač patrone!
- Zbog sigurnosnih razloga nikada nemojte koristiti uređaj pod tlakom s patronom drugog proizvođača. Koristite samo originalne iSi patrone!
- Prilikom uvrtnja patrone nemojte se naginjati iznad uređaja!
- Nemojte ispustiti ovaj proizvod, bez obzira

je li pod pritiskom ili ne. Uređaj je posuda pod tlakom! Pad ili oštećenje (npr. pukotine ili izobličenja) čine ga izvorom opasnosti i on se više ne smije aktivirati! Obavite proujeru uređaja u iSi servisnom centru!

- Nikada nemojte pokušavati otvoriti sifon pod pritiskom. Ako je sifon začepljen, pročitajte odgovarajuće upute u uputama za uporabu.
- Nikada nemojte koristiti polugu (ako postoji) kao ručku za nošenje!
- Prije svake uporabe proujerite je li uređaj začepljen. U surhu izbjegavanja začepljenja uređaj se mora popisno čistiti.
- Nemojte rastavljati dijelove osim onih koji su navedeni u uputama za uporabu.
- Na iSi uređaju nemojte provoditi nikakve izmjene. To dovodi do gubitka jamstva i ima za posljedicu isključenje odgovornosti!
- Nikada nemojte koristiti više patrona nego što je navedeno, odnosno nikada nemojte prepuniti uređaj! Time se osigurava da se ne prekorači maksimalni navedeni radni tlak!
- Ako se tlak ne može spustiti, molimo kontaktirajte turtku iSi ili servisni centar!
- Prije čišćenja potrebno je proujeriti kompatibilnost materijala korištene otopine za čišćenje i dezinfekciju!
- Primjene s kriogenim tvarima, npr. tekućim dušikom, nisu dopuštene!
- Koristite samo tekuće sastojke. Nikada nemojte koristiti sastojke koji su isključeni u sigurnosnim informacijama.

**NAPOMENA:** Kako bi se izbjeglo stvaranje grudica, praškaste sastojke, šećer itd. potpuno otopite u malo tekućine prije punjenja. Nemojte koristiti sastojke s voćnom pulpom ili sjemenkama!

—  
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 kulinarčno 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](http://www.isi.com/culinary)

Če imate vprašanja, jih pošljite na e-poštni naslov [info@isi.com](mailto: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.

## Podatki o aparatu.

Naju. delovni tlak PS	30 bar
Najn. delovna temperatura	1°C
Naju. delovna temperatura	30°C
Naju. količina polnjenja	0,5 L
Naju. število bombic za uporabo (N <sub>2</sub> O)	1 bombica za smetano
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	Legirano jeklo, silikon, POM, EPDM, nikljana medenina, PU
Tesnilka glave	EPDM
Nastavek za okraševanje	PP, legirano jeklo
Držalo za bombico	Silikon, legirano jeklo

Tehnični podatki se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.



## Varnostna navodila.

**Ta sifon deluje pod pritiskom. Neupoštevanje varnostnih navodil oz. nepravilno ravnanje in vzdrževanje izdelkov iSi lahko privede do okvare sistema, pa tudi telesnih poškodb in/ali materialne škode.**

- Naprava iSi je odobrena samo za uporabo v skladu s podatki o napravi in za namene, navedene v navodilih za uporabo!
- Pazljivo preberite in hranite navodila za uporabo, da bi se izognili napakam pri delovanju!
- Nikoli ne uporabljajte sile za odpiranje napravo. Če se ne odpre, preberite navodila v navodilih za uporabo.
- Napravo iSi hranite izven dosega otrok!
- Napravo uporabljajte le, če je napolnjena do maksimuma!
- Naprave iSi nikoli ne shranjujte in ne uporabljajte pri temperaturi, nižji od najnižje in višji od najvišje delovne temperature (najnižja temperatura 1°C/34°F, najvišja temperatura 30°C/86°F)!
- Kombinirajte samo glavo naprave, steklenico, tesnilo glave in držalo za kapsule iste vrste naprave!
- Ko zamenjate dele, upoštevajte navodila za uporabo!
- Nikoli ne kombinirajte izdelkov drugih proizvajalcev z deli iSi!
- Nikoli ne privijte pod kotom glave naprave in držala za kapsule!
- Iz varnostnih razlogov naprave nikoli ne uporabljajte s kapsulo drugih proizvajalcev. Uporabljajte samo originalne kapsule iSi!
- Med privijanjem kapsule se ne nagnite nad napravo!



- Ne izpusite tega izdelka, ne glede na to, ali je pod pritiskom ali ne. Naprava je tlačna posoda! Po padcu ali poškodbi (na primer razpoke ali deformacije) je naprava vir nevarnosti in se ne sme več uporabljati! Napravo naj pregleda servisni center!
- Nikoli ne poskušajte odpreti sifona pod pritiskom. Če je sifon zamašen, preberite ustrezne napotke v navodilih za uporabo.
- Ročice (če obstaja) nikoli ne uporabljajte kot ročaj!
- Pred vsako uporabo se prepričajte, da naprava ni zamašena. Da bi se izognili blokadam, je treba napravo očistiti skladno s predpisi.
- Ne razstavljajte delov, ki niso omenjeni v navodilih.
- Naprave iSi ne smete spreminjati. To privede do izgube garancije in posledično do zavrnitve odgovornosti!
- Nikoli ne uporabljajte več kapsul, kot je določeno oz. nikoli ne prenapolnite naprave! S tem zagotovite, da največji določeni delovni tlak ni presežen!
- Če ne morete sprostiti pritiska, se obrnite na podjetje iSi ali na Vašo servisno službo!
- Pred čiščenjem je treba preveriti združljivost materiala z uporabljeno raztopino za čiščenje in razkuževanje!
- Kriogene aplikacije, na primer s tekočim dušikom niso dovoljene!
- Uporabljajte samo tekoče sestavine. Nikoli ne uporabljajte sestavin, ki so izključene v varnostnih navodilih.

**OPOMBA:** Prašne sestavine, sladkor itd. pred polnjenjem popolnoma raztopite v malo tekočine, da bi se izognili nastanku keplic. Ne uporabljajte sestavin z mesnatim oplodjem ali koščicami!

---

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

Sorularınız için [info@isi.com](mailto: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.

## Cihaz verileri.

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

## Malzeme listesi.

<b>Adı</b>	<b>Malzemesi</b>
Şişe	Paslanmaz çelik
Cihaz başlığı	Paslanmaz çelik, silikon, POM, EPDM, nikel kaplama pirinç, PU
Başlık contası	EPDM
Uygulama ucu	PP, paslanmaz çelik
Kapsül tutucusu	Silikon, paslanmaz çelik

Teknik data önceden haber vermeksizin değişebilir.



## Güvenlik uyarıları.

**Bu sifon basınç altında çalışır. Güvenlik uyarılarının dikkate alınmaması, amacına aykırı kullanım veya iSi ürünlerinin kullanımına ve bakımına yönelik önerilerin dikkate alınmaması halinde sistem arızası ya da yaralanma ve/veya maddi hasar meydana gelebilir.**

- iSi cihazı sadece Cihaz bilgilerinde ve kullanım kılavuzunda belirtilen amaçlar doğrultusunda kullanılabilir!
- Kullanım hatalarının önüne geçilebilmesi için kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve saklayın!
- Cihazı hiçbir zaman güç uygulayarak açmayın. Açılmadığında, kullanım kılavuzundaki talimatları okuyun.
- iSi cihazı çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklanmalıdır!
- Sadece maksimum dolun seviyesine kadar dolu cihazı devreye alın!
- iSi cihazını hiçbir zaman min. ve maks. işletme sıcaklıklarının altında veya üstünde saklamayın veya kullanmayın (min. 1°C/34°F, maks. 30°C/86°F)!
- Sadece aynı cihaz modeline ait cihaz kafaları, şişeler, kapak contaları ve kapsül tutucularını birlikte kullanın!
- Parçaların değiştirilmesi gerektiğinde kullanım kılavuzunu takip edin.
- Başka markaların parçaları hiçbir zaman iSi parçalarıyla birlikte kullanılmamalıdır!
- Cihaz başlığı ve kapsül tutucusunun vida dişleri hiçbir zaman kaçık takılmamalıdır!
- Güvenlik nedenlerinden ötürü cihaza hiçbir zaman başka bir üreticinin kapsülünü kullanarak basınç uygulamayın. Sadece orijinal iSi kapsülleri kullanılmalıdır!

- Kapsülü uidalarken cihazın üzerine eğilmeyin!
- Basınç altında olsun olmasın ürünü düşürmeyin. Cihaz bir basınçlı kaptır! Düşme veya hasar (çatlak veya Deformasyon gibi) durumunda cihaz tehlike kaynağı haline gelir ve bu nedenle kullanılmamalıdır! Böyle bir durumda cihaz, iSi servis merkezi tarafından kontrol edilmelidir!
- Sifon basınç altındayken sifonu hiçbir zaman açmaya çalışmayın. Sifon bloke olduğundakullanım kılavuzundaki ilgili talimatları izleyin.
- Kolu (mevcutsa) hiçbir zaman taşıyıcı yardımı olarak kullanmayın!
- Her kullanımdan önce cihazın tıkalı olmadığından emin olun. Blokajların önüne geçmek için cihazın düzgün bir şekilde Temizlenmesi gerekir.
- Talimatlarda belirtilenlerin dışında başka parçaları sökmeyin.
- iSi cihazında herhangi bir değişiklik yapmayın. Herhangi bir değişiklik garantinin geçersiz olmasına ve sorumluluk reddine sebep olur!
- Hiçbir zaman belirtilenden fazla kapsül kullanmayın ve cihazı hiçbir zaman aşırı doldurmayın! Bu sayede belirtilen maksimum işletme basıncının aşılmadığından emin olunur!
- Basınç düşmediğinde iSi veya servis temsilciniz ile irtibata geçin!
- Temizlemeden önce kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon maddesinin malzeme uyumluluğu kontrol edilmelidir!
- Kriyo uygulamaları gerçekleştirmeyin, ör. sıvı azot kullanmayın!
- Sadece sıvı reçeteler kullanın. Güvenlik uyarılarında hariç tutulan reçeteleri kesinlikle kullanmayın.

**DUYURU:** Topak oluşumunu engellemek için şeker gibi toz içeren reçeteleri doldurmadan önce bunları bir sıvı içerisinde çözdürün. Meyvenin etli kısımları veya çekirdekleri hiçbir zaman kullanılmamalıdır!

---

AR

## نشكرك على شراء أحد أجهزة iSi.

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

نتمنى 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](http://www.isi.com/culinary)

إذا كانت لديك أية أسئلة فيرجى التوجه إلى [info@isi.com](mailto: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.

## بيانات الجهاز

أقصى ضغط للتشغيل PS	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)
أقصى عدد للكبسولات القابلة للاستخدام (N <sub>2</sub> O)	١ كبسولة كريمة
الاستخدام	مسموح له للاستخدام التجاري. للكريمة الطازجة الصافية والحلويات للاستخدامات الباردة فقط

## قائمة المواد

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

قد يتم تغيير البيانات التقنية دون إشعار مسبق



## تعليمات الأمان السلامة

اعارم مدع يدوي نأ نكمي .طغضلا تحت نوفي سل اذه لم عي  
يعمل هذا السيفون تحت الضغط. يمكن أن يؤدي عدم مراعاة تعليمات الأمان  
والسلامة أو أي تعامل غير مناسب مع منتجات iSi و المحافظة عليها إلى حدوث  
خلل في النظام بالإضافة إلى إصابات و/ أو وقوع أضرار مادية.

- \_\_\_\_\_ جهاز . iSi مخصص فقط للاستخدام وفقاً لبيانات الجهاز ووفقاً للأغراض المذكورة في دليل المستخدم!
- \_\_\_\_\_ دليل الاستخدام مخصص لتجنب أخطاء التشغيل لذا يجب قراءته بعناية والحفاظ عليه!
- \_\_\_\_\_ لا تستخدم القوة أبداً لفتح السيفون. في حالة أن السيفون لا يفتح، اقرأ التعليمات في دليل الاستخدام.
- \_\_\_\_\_ حفظ جهاز iSi بعيداً عن متناول الأطفال مطلقاً!
- \_\_\_\_\_ قم بتشغيل الجهاز المعياً فقط حتى السعة القصوى!
- \_\_\_\_\_ لا تستخدم ولا تقم بتخزين جهاز iSi أبداً خارج نطاق الحد الأدنى و الأقصى لحرارة التشغيل (الحد الأدنى: 1 درجة مئوية/ 34 درجة، 30 درجة مئوية/ 86 درجة فهرنهايت)!
- \_\_\_\_\_ قم بتركيب رأس الجهاز، الزجاجة، وحشية الرأس وحامل الكبسولة من نفس نوع الجهاز! يجب الرجوع إلى دليل الاستخدام عند استبدال الأجزاء.
- \_\_\_\_\_ لا تقم أبداً بتركيب منتجات أخرى (طرف ثالث) مع أجزاء iSi!
- \_\_\_\_\_ لا تقم أبداً بربط رأس الجهاز وحامل الكبسولة بشكل معوج!
- \_\_\_\_\_ لأسباب تتعلق بالسلامة لا تقم أبداً بوضع الجهاز مع كبسولة لمنتج آخر تحت ضغط. استخدم فقط كبسولات iSi الأصلية!
- \_\_\_\_\_ لا تنحن على الجهاز عند تثبيت الكبسولة!
- \_\_\_\_\_ لا تدع هذا المنتج يسقط، سواء كان ذلك تحت ضغط أم لا. الجهاز عبارة عن وعاء ضغط! سقوط أو تلف الجهاز (مثل التشققات أو حدوث تشوهات) يجعله مصدر خطر ويجب عدم استخدامه بعد هذه اللحظة!
- \_\_\_\_\_ فحص الجهاز لا يكون إلا عن طريق مركز خدمة iSi!
- \_\_\_\_\_ لاتحاول أبداً فتح السيفون تحت ضغط. عند انسداد السيفون، يجب قراءة التعليمات المناسبة في دليل الاستخدام.
- \_\_\_\_\_ لا تستخدم الرفاعة أبداً (إن وجدت) كمقبض للحمل!
- \_\_\_\_\_ تأكد قبل كل استخدام من أن الجهاز غير مسدود. — يجب تنظيف الجهاز بشكل صحيح لتجنب الانسداد.
- \_\_\_\_\_ لاتقم بفك أجزاء تقع خارج نطاق التعليمات.
- \_\_\_\_\_ لاتقم بإجراء أي تغييرات على جهاز iSi.
- \_\_\_\_\_ سيؤدي هذا إلى انتهاء الضمان وإخلاء المسؤولية!

- لا تستخدم كبسولات أكثر من العدد المحدد ولا تملأ الجهاز أبدًا أكثر من اللازم! هذا يضمن عدم تجاوز الحد الأقصى لضغط التشغيل المحدد!
- إذا كان الضغط لا يمكن تخفيفه، يرجى الاتصال بـ iSi أو مركز الخدمة الخاص بك!
- يجب التحقق من توافق مواد محلول التنظيف والتطهير قبل البدء في تنظيف الجهاز!
- لايسمح بأي استخدامات خاصة بالتبريد، على سبيل المثال النيتروجين السائل!
- استخدم فقط مكونات سائلة. لا تستخدم أبدًا المكونات التي تم استبعادها من تعليمات السلامة

**ملحوظة:** لتجنب تكون الكتل قم بإذابة المكونات المسحوقة، السكر... إلخ بالكامل في قليل من السائل قبل الملاء. لا تستخدم أي مكونات مع لب الفاكهة أو البذور!

---

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

궁금한 사항은 [info@isi.com](mailto: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.



## 기기 사양:

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

## 소재 목록:

명칭	소재
병	스테인리스강
장치 헤드	스테인리스강, 실리콘, POM, EPDM, 니켈 코팅 황동, PU
헤드 씬	EPDM
데코레이터 텃	PP, 스테인리스강
캡슐 홀더	실리콘, 스테인리스강

기술 데이터는 사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.



## 안전 지침.

본 사이폰은 가압 상태에서 작동합니다. iSi 제품의 안전 지침을 준수하지 않거나 적절하지 않은 방식으로 취급 및 관리하는 경우, 시스템의 오작동과 부상 및/또는 물적 손해를 초래할 수 있습니다.

- iSi 장치는 장치 데이터에 따라 사용 설명서에 지정된 목적으로만 사용 승인을 받았습니다!
- 조작 오류를 방지하기 위해 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 보관하십시오!
- 사이폰을 절대로 억지로 열지 마십시오. 사이폰이 열리지 않는 경우 사용 설명서의 지침을 읽으십시오.
- iSi 장치는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오!
- 장치는 최대 주입량까지만 채워 작동하십시오!
- iSi 장치를 최소 및 최대 작동 온도를 벗어난 상태에서 보관하거나 사용하지 마십시오 (최소 1°C/34°F, 최대 30°C/86°F)!
- 동일한 장치 유형의 장치 헤드, 병, 헤드 개스킷 및 캡슐 홀더만 조합하십시오!
- 부품 교체 시 사용 설명서를 참조하십시오.
- 타사 제품을 iSi 부품과 절대 조합하지 마십시오!
- 장치 헤드 및 캡슐 홀더를 절대 기울어지게 부착하지 마십시오!
- 안전상의 이유로 다른 제조업체의 캡슐을 사용하여 장치에 압력을 가하지 마십시오. 정품 iSi 캡슐만 사용하십시오!
- 캡슐을 끼울 때 장치 위로 몸을 숙이지 마십시오!
- 압력이 가해졌는지에 무관하게 본 제품을 떨어뜨리지 마십시오. 장치는 압력 용기입니다! 떨어짐이나 손상 (예: 균열 또는 변형)은 위험의 원인이 되며 이 경우 이를 더 이상 사용하지는 안 됩니다! iSi 서비스 센터에서 장치에 점검을 받으십시오!
- 압력이 가해진 상태에서 절대로 사이폰을 열려고 시도하지 마십시오. 사이폰이 막힌 경우, 사용 설명서에서 관련 지침을 읽으십시오.

- 들어 옮기기 위해 레버(존재하는 경우)를 절대 사용하지 마십시오!
- 사용하기 전에 항상 장치가 막히지 않았는지 확인하십시오. 막힘을 방지하기 위해 장치를 올바르게 청소해야 합니다.
- 지침을 벗어난 부품을 분해하지 마십시오.
- iSi 장치를 변경하지 마십시오. 이 경우, 보증이 무효화되며 그 결과 책임이 면제됩니다!
- 절대 캡슐을 지정된 것보다 더 많이 사용하거나 장치에 과주입하지 마십시오! 이는 지정된 최대 작동 압력을 초과하지 않도록 합니다!
- 감압이 되지 않으면 iSi 또는 해당 서비스 센터에 문의하십시오!
- 세척 전에 사용되는 세척 및 소독 용액의 재료 호환성을 점검해야 합니다!
- 예를 들어 액체 질소를 사용한 극저온 사용은 허용되지 않습니다!
- 액체 재료만을 사용하십시오. 절대로 안전 지침에서 제외된 재료를 사용하지 마십시오.

**참고사항:** 덩어리가 생기지 않도록 주입 전에 약간의 액체에 분말 재료, 설탕 등을 완전히 녹이십시오. 과육이나 씨앗이 포함된 재료는 사용하지 마십시오!



感谢您选用 iSi  
公司的产品。

请在首次使用前仔细  
阅读本使用说产品t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](http://www.isi.com/culinary)

如有问题请 [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## 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 气弹时，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。

## 设备数据.

最大工作压力 PS	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
所用气弹最大数量 (N <sub>2</sub> O)	1 个 iSi 奶油气弹 (0.5 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	不锈钢、硅酮、聚氧化甲烯 (POM)、EPDM、 镀镍黄铜、聚氨酯 (PU)
顶盖密封垫	EPDM
裱花嘴	聚丙烯 (PP)、不锈钢
气弹筒	硅酮、不锈钢

技术数据如有更改，恕不另行通知。



## 安全注意事项.

**该苏打枪工作时瓶内有压力。不遵守安全注意事项或错误操作及保养 iSi 产品可能导致系统功能错误及人员受伤和/或财物损坏。**

- iSi 设备仅允许用于使用说明中规定的用途且使用时必须遵守设备参数！
- 仔细阅读并保存使用说明书，以免操作错误！
- 勿用力打开苏打枪。如苏打枪无法打开，阅读使用说明中的说明。
- 将 iSi 设备保存在儿童接触不到的地方！
- 不得超过最大加注量设备启动前必须加满！
- 存放或使用 iSi 设备时不得超出规定的温度范围（最低 1°C/34°F，最高 30°C/86°F）！
- 只有同一型号的设备盖、瓶身、设备盖密封垫和气弹管才能搭配使用！
- 更换零部件时请参考使用说明。
- 勿搭配使用第三方供应商的零件和 iSi 零件！
- 勿倾斜拧上设备盖和气弹管！
- 出于安全原因，勿在该设备中使用第三方供应商的气弹。仅可使用原装 iSi 气弹！
- 拧入气弹时身体不要俯向设备！
- 不管瓶内有没有压力，勿让该产品掉落。该设备为压力容器！如摔落或损坏（比如出现裂缝或变形），则会引发危险，不允许继续使用！请 iSi 服务部门对设备进行检查！
- 勿尝试打开瓶内已形成压力的苏打枪。如苏打枪阻塞，阅读使用说明中对应的说明。
- 如有操纵柄，勿当做把手使用！
- 每次使用前确保设备未堵住。为避免阻塞，必须正确清洁设备。
- 勿拆卸未说明可拆卸的零件。
- 勿改动 iSi 设备。否则保修失效，免责条款生效！
- 气弹使用勿超过规定量，勿将设备加的过满！这可确保不超过规定的最大工作压力！
- 如压力无法下降，请联系 iSi 或服务部门！



- 清洁前检查使用的清洁剂和消毒剂是否与设备材质相容！
- 不允许使用极低温材料，比如液氮！
- 仅允许使用液体配料。勿使用安全注意事项禁止使用的配料。

**提示：**为免结块，加入粉状配料、糖等前用少量液体将其完全溶解。勿加入带果肉或核的配料！

## 使用说明书。

提示：注意使用说明书中的插图！

倒入冷藏的奶油/含奶油甜品。尽量在食用前再从奶油枪中取出奶油/含奶油甜品。

### 准备

1. 将瓶头密封垫装入瓶头。
2. 将裱花嘴轻轻拧在取出活塞上，拧到底，不要拧太紧。
3. 将原料装入瓶中。

提示：注意外灌装线和瓶底的标记。勿加的过满！如要达到最佳的搅打结果，瓶中必须留空间。使用量杯！

### 搅打

4. 用手将瓶头垂直拧紧在发泡器瓶上。
5. 将原装 iSi 奶油气弹置于气弹筒内。

提示：如裱花嘴未装在取出活塞上，勿拧入气弹。

6. 将装好气弹的气弹筒拧在瓶头上，直到听到气弹内的所有气体涌入瓶中。

---

⚠ 注意：瓶内现在已加压！

---

7. 至少用力摇动发泡器瓶 6 次。
8. 拧下气弹筒，回收利用空气弹。

提示：拧下气弹筒时可能会发出轻轻的嘶嘶声。

### 操作

9. 如要取出奶油，将奶油枪瓶头“朝下”（裱花嘴垂直朝下！），按操纵柄。

提示：第一次取出查看粘度。如还有液体流动，再次摇晃瓶身。

## 清洁。

### 深度清洁

提示：注意关于清洁的图解！

1. 按压操纵杆直到完全排空发泡器，卸除发泡器内的压力。从发泡器瓶上拧下瓶头。
2. 拧下裱花嘴。

3. 取下瓶头密封垫，以进行彻底清洁。
4. 先用饮用温水和市售洗涤剂手动冲洗发泡器组件并用清洁刷刷洗给料阀和裱花嘴。彻底清除残留油脂和蛋白！
5. 从上面将给料阀压入瓶头，压到底，然后用清洁刷弯曲的末端向上推 O 形圈。
6. 然后根据需要用洗碗机清洗所有零件。

**提示：**切勿使用不锈钢清洗剂、研磨剂或刮擦性海绵/刷子。

**提示：**机洗和手洗时都必须注意清洁剂或混合消毒剂和清洁剂的正确使用量。清洗时间及选择的温度决定了清洁结果。

### 临时清洗

使用中定期（每隔 1-2 个小时）清洁裱花嘴。为此，拧下裱花嘴用饮用水冲洗或直接在发泡器上冲洗。

### 快速清洁

1. 按压操纵杆直到完全排空发泡器，卸除发泡器内的压力。从发泡器瓶上拧下瓶头。
2. 在发泡器内加 0.5 升的温水。
3. 根据“搅打”部分的步骤 5-9 用 1 个 iSi 奶油气弹启动搅打过程。
4. 按压操纵杆到底，完全排空 iSi 发泡器（“瓶头”朝下），直到发泡器内没有压力。
5. 然后进行“深度清洁”。

**提示：**快速清洁无法取代深度清洁。

### 消毒

所有与灌入的原料接触的发泡器零件都可常规清洁，然后消毒。必须注意对应市售清洁剂和消毒剂的使用提示。

### 存储。

只要不立即重新灌装 iSi 发泡器，将组件置于干净的地方晾干，拆解 iSi 发泡器进行存储。

**提示：**遵守适用的食物卫生条例。

## 错误排除。

### 卸压

竖直放置发泡器，手握一块布盖住裱花嘴，按压操纵杆，直到 iSi 发泡器中不再有压力。然后再从发泡器瓶上拧下瓶头。如压力无法下降，请联系 iSi 或服务部门。

### 无法取出成品或成品从 iSi 发泡器中喷出。

1. 由于糖等配料未溶解导致堵塞
  - “卸压”，然后进行“深度清洁”。
  - 确保粉状配料完全溶解。
2. 奶油或含奶油的原料变的过于黏稠
  - 下次使用时减小摇晃力度和次数。
  - 注意关于摇晃次数的信息 ([www.isi.com/sahne](http://www.isi.com/sahne))
3. 温度太低导致成品太结实
  - 在室温下放置发泡器约 5-10 分钟。
  - 注意 iSi 发泡器的工作温度。
4. 发泡器内的压力比错误
  - 仅可使用原装 iSi 奶油气弹。
  - 勿再使用空气弹，将其回收。
  - 使用发泡器时瓶头必须“朝下”且裱花嘴必须竖直，否则可能导致压力损失。
  - 注意发泡器参数中允许使用的气弹最大数量。
  - 未足够用力地将瓶头拧在发泡器瓶上，未拧到底。
  - 未装入瓶头密封垫。“卸压”并重新搅打。

### 无法再拧下裱花嘴。

1. 裱花嘴拧的太紧
  - 裱花嘴勿拧太紧，轻轻拧到底即可。
  - “卸压”。如果还是无法拧下裱花嘴，请联系 iSi 或服务部门。
2. 未定期进行临时清洁
  - 必须每隔 1-2 小时进行临时清洁。
  - 将发泡器瓶及裱花嘴置于饮用水下，用流动的温饮用水冲洗裱花嘴。

### 搅打时，气体从阀门或裱花嘴中漏出。

1. 未拧上裱花嘴即使用发泡器
  - 拧入气弹前确保已将裱花嘴拧在取出活塞上。
  - “卸压”，然后重新使用发泡器。
2. 给料阀的 O 型圈脏污
  - “卸压”，进行“深度清洁”，然后重新使用发泡器。

### 3. 给料阀的 O 型圈损坏

—— “卸压”并将发泡器寄送给 iSi 或服务部门。

搅打时，气体从发泡器瓶和瓶头之间漏出。

#### 1. 缺少瓶头密封垫

—— “卸压”，然后将瓶头密封垫装入瓶头。

#### 2. 瓶头密封垫损坏

—— “卸压”。必须更换瓶头密封垫，可订购原装 iSi 备件。

#### 3. 瓶头拧的不够紧

—— “卸压”。根据使用说明书用手将瓶头拧紧在发泡器瓶上。

#### 4. 瓶身上边缘损坏

—— “卸压”，然后将发泡器寄送给 iSi 或服务部门。

## 服务。

备件可单个订购且价格优惠。  
如要维修，必须寄回整套发泡器。  
分解图中绘出了各备件。



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

หากท่านมีข้อสงสัยกรุณาติดต่อได้ทาง  
[info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## รับประกันคุณภาพ:

แต่ละผลิตภัณฑ์ของ iSi จะได้รับการตรวจสอบอย่างละเอียดก่อนที่จะออกจากโรงงาน iSi รับการรับประกัน 2 ปีสำหรับวัสดุและความเสียหายเนื่องจากการผลิต ยกเว้นการใช้งานที่ไม่เหมาะสม การรับประกันที่เริ่มจากวันที่ซื้อ

**ลวกเบียร์ออนไลน์ขณะนี้ แล้วเราจะขยายเวลาการรับประกันให้แก่คุณ!**

ผลิตเฟลนกับสิทธิ์ประโยชน์: รับประกันวัสดุและความเสียหายเนื่องจากการผลิตเป็นเวลา 3 ปี รวมทั้งรับประกัน 5 ปี สำหรับฉนวนกันความร้อนของขวดรักษาอุณหภูมิ

การรับประกันจะมีผลต่อเมื่อใช้อะไหล่แท้จาก iSi ตามรายการอะไหล่ของผลิตภัณฑ์ สำหรับการดำเนินงานที่เหมาะสมของเครื่องใช้ เราจะรับประกันเมื่อใช้งานกับแคปซูลของ iSi เท่านั้น สำหรับข้อผิดพลาดหรือความเสียหายที่เป็นผลสืบเนื่องที่เกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามและ / หรือการไม่อ่านคำแนะนำการใช้ และคำแนะนำด้านความปลอดภัย จะไม่อยู่ในเงื่อนไขขอการรับประกัน



## ข้อมูลอุปกรณ์.

ความดันสูงสุดในการใช้งาน (PS)	30 บาร์
อุณหภูมิต่ำสุดในการใช้งาน	1°C
อุณหภูมิสูงสุดในการใช้งาน	30°C
ความจุสูงสุด	0,5 ลิตร
จำนวนสูงสุดของแคปซูลที่ใช้ต่อครีว (N <sub>2</sub> O)	แคปซูลครีม iSi 1 แคปซูล
การใช้งาน	อนุญาตให้ใช้ในเชิงพาณิชย์สำหรับครีมและขบวนการสดแก้ไขขณะเย็นเท่านั้น

## รายการส่วนประกอบ.

รายละเอียด	ส่วนประกอบ
ขวด	สแตนเลส
ส่วนหัว	สแตนเลส, ซิลิโคน, POM, EPDM, ซุบทอวเหลือง, PU
ซิลส่วนหัว	EPDM
ดอกตกแก้ว	PP, เกลียวสแตนเลส
แคปซูล ไสลดอร์	ซิลิโคน, เกลียวสแตนเลส

ข้อมูลทางเทคนิคอาจเปลี่ยนแปลงโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า.



## คำแนะนำด้านความปลอดภัย.

ใช้ฟอนทำงานภายใต้ความดัน การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย หรือการดำเนินการและการบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ iSi อย่างไม่ถูกต้อง อาจทำให้ระบบทำงานผิดพลาด และทำให้เกิดการบาดเจ็บและ/หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

- อนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ iSi สำหรับการใช้งาน ตามข้อมูลของอุปกรณ์ และตาม วัตถุประสงค์ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานเท่านั้น!
- อ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดถี่ถ้วน เพื่อหลีกเลี่ยงข้อผิดพลาดในการใช้งาน และเก็บรักษาคู่มือการใช้งานไว้!
- ห้ามใช้กำลังในการเปิดไซฟอนโดยเด็ดขาด หากไม่สามารถเปิดได้ให้อ่าน คำแนะนำในคู่มือการใช้งาน
- เก็บอุปกรณ์ iSi ให้พ้นมือเด็ก!
- ใช้งานอุปกรณ์ที่เต็มแล้วจนตัว ปริมาณการเติมสูงสุดเท่านั้น!
- ห้ามเก็บรักษาหรือใช้อุปกรณ์ iSi นอก ช่วงอุณหภูมิการใช้งานต่ำสุดและสูงสุดโดยเด็ดขาด (ต่ำสุด 1๖C/34๖F, สูงสุด30๖C/86๖F)!
- ให้ใช้ส่วนหัว ขวด ซีลส่วนหัว และที่ยึดแคปซูล ของอุปกรณ์ประเภทเดียวกัน ร่วมกันเท่านั้น!
- มือเปลี่ยนชิ้นส่วน ให้อ่าน คู่มือการใช้งาน
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิตรายอื่นร่วมกับชิ้นส่วนของ iSi โดยเด็ดขาด!
- ขณะหมุนเกลียวส่วนหัวและที่ยึดแคปซูล ห้ามหมุนให้ป็นเกลียวโดยเด็ดขาด!
- เนื่องจากเหตุผลด้านความปลอดภัย ห้ามทำให้ แคปซูลของผู้ผลิตรายอื่น อยู่ภายใต้ความดัน ใช้แคปซูล iSi ของแท้ เท่านั้น!
- ในขณะที่หมุนแคปซูลเข้า ห้ามโน้มตัวไปทางอุปกรณ์!
- อย่าทำให้ผลิตภัณฑ์นี้ตกพื้น ไม่ว่าจะอยู่ภายใต้ ความดันหรือไม่ก็ตาม อุปกรณ์นี้เป็นภาชนะที่มีความดัน! การตกหรือความเสียหาย (เช่น รอยแตก หรือ การบิดรูป) จะทำให้อุปกรณ์กลายเป็นแหล่งอันตราย และห้ามใช้งานอีกต่อไป! โปรดนำอุปกรณ์มาเข้ารับ การตรวจสอบเช็คที่ศูนย์บริการ iSi!
- ห้ามเปิดไซฟอนภายใต้ความดัน โดยเด็ดขาด หากไซฟอนอุดตัน โปรดอ่านคำแนะนำที่เกี่ยวข้องใน คู่มือการใช้งาน
- ห้ามใช้คันโยก (หากมี) เป็นที่จับขณะขนย้าย โดยเด็ดขาด!
- ก่อนใช้งานทุกครั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่า อุปกรณ์ไม่อุดตัน ใน การหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการอุดตัน จะต้องทำความสะอาดอุปกรณ์

### อย่าถูกตัว

- ห้ามถอดประกอบชิ้นส่วนที่อยู่นอกเหนือจากใน คำแนะนำ
- ห้ามทำการดัดแปลงอุปกรณ์ iSi มิเช่นนั้นจะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะและ บริษัทจะไม่รับผิดชอบใด ๆ!
- ห้ามใช้แคบซูลมากกว่าจำนวนที่กำหนดโดยเด็ดขาด และห้ามเติมน้ำมันจนล้นโดยเด็ดขาด! ชั่วจะทำให้แฉใจได้ว่า ความดันในขณะที่ใช้งานจะไม่เกินค่าสูงสุดที่กำหนดไว้!
- หากไม่สามารถลดความดันได้ โปรดติดต่อ iSi หรือศูนย์บริการ!
- ก่อนทำความสะอาด ให้ตรวจสอบว่า น้ํายาทำความสะอาดและน้ํายาฆ่าเชื้อที่ใช้เข้ากันได้กับวัสดุ หรือไม่!
- ห้ามใช้งานกับขวดที่เย็นจัด เช่น ในโตรเจนเหลว!
- ใช้เฉพาะส่วนผสมที่เป็นของเหลวเท่านั้น ห้ามใช้ส่วนผสมที่ไม่ได้รวมอยู่ในคำแนะนำด้านความปลอดภัยโดยเด็ดขาด

**คำแนะนำ** เพื่อหลีกเลี่ยงการจับตัวเป็นก้อน ให้ละลายส่วนผสมเป็นผง น้ำตาล ฯลฯ ในของเหลวให้ดีกว่าก่อนที่จะเติม ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีเนื้อผลไม้หรือเมล็ด!



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

Imported and distributed by  
iSi Culinary (Changshu) Co., Ltd.  
No. 13, Jinmen Road  
New and Hi-tech Industrial  
Development Zone  
215500 Changshu, Jiangsu, China  
Phone +86-512 5202 8204  
information.culinary.china@isi.com