



inspiring food.

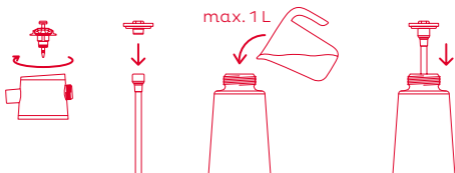
Thermo  
XPress  
Whip.<sup>PLUS</sup>

---



# Instructions for Use

Gebrauchsanleitung / Notice d'utilisation / Istruzioni per l'uso / Modo de empleo / Instruções de uso / Handleiding / Bruksanvisning / Instrukcja obsługi



1.

2.

3.

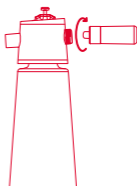
4.



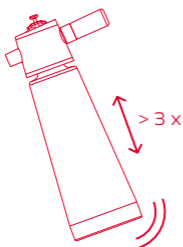
5.



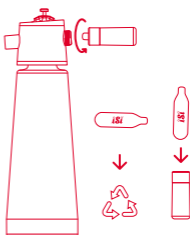
6.



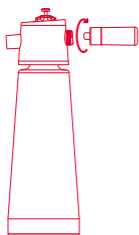
7.



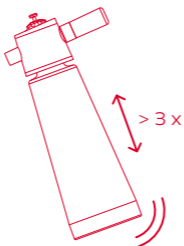
8.



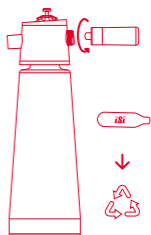
9.



10.



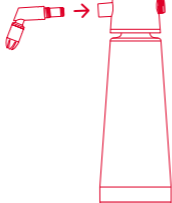
11.



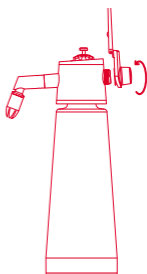
12.



13.



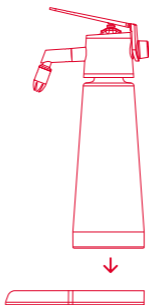
14.



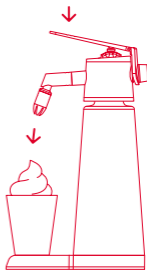
15.



16.



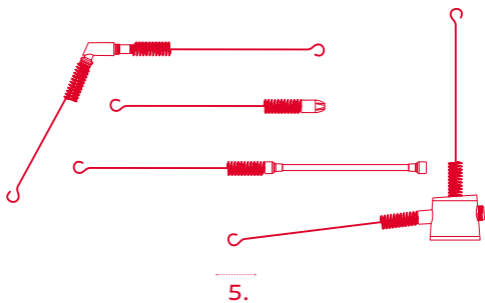
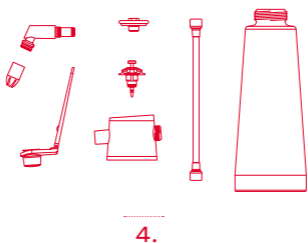
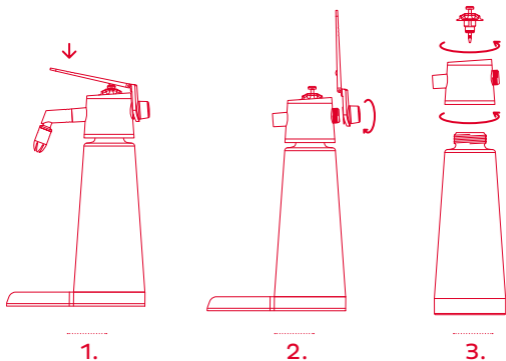
17.

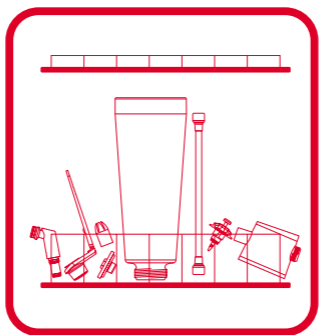
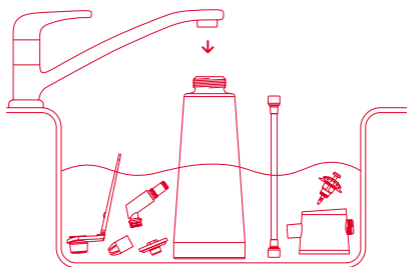


18.

# Cleaning

Reinigung / Nettoyage / Pulizia / Limpeza / Limpeza /  
Reinigung / Rengöring / **Czyszczenie**

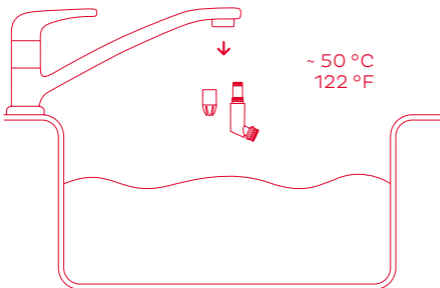




6.

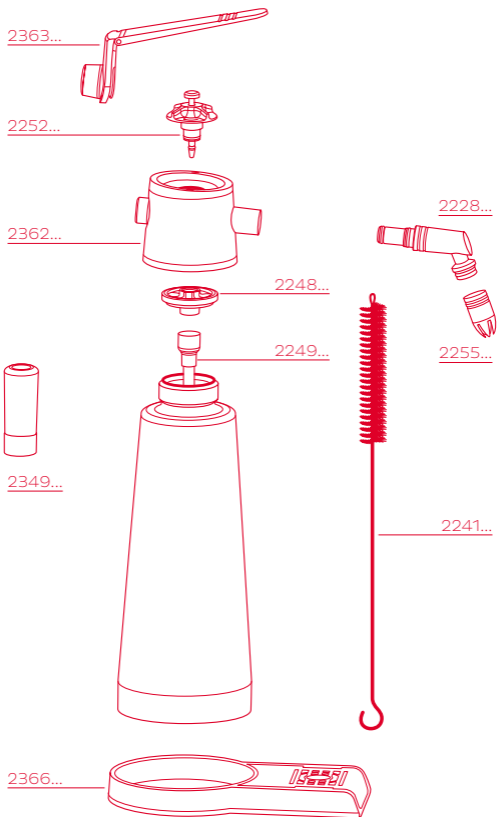
## Interim Cleaning

Zwischenreinigung / Nettoyage intermédiaire /  
Lavaggio / Limpieza frecuente / Limpeza intermédia /  
Tussenreiniging / Enklare rengöring /  
**Czyszczenie okresowe**



## Expanded Drawing

Explosionszeichnung / Vue éclatée / Esploso /  
Vista detallada / Vista explotada / Opengewerkte  
tekening / Sprängskiss / **Widok rozłożony**



# Product Components

Produkt Komponenten / composants de produit /  
componenti del prodotto / componentes del producto /  
Componentes do produto / productonderdelen /  
Produktkomponenter / **Komponenty produktu**



Lever / Hebel / Levier / Leva / Palanca /  
Alavanca / Hendel / Spak / **Dźwignia**



Decorator tip / Garniertülle / Douille  
de garniture / Beccuccio per guarnire /  
Boquilla de decoración / Bico para  
decoração / Spuitmondje voor garneren /  
Munstycke / **Dysza dekoracyjna**



Nozzle adapter / Tüllenadapter /  
Adaptateur de douille / Adattatore  
beccuccio / Adaptador de boquilla /  
Adaptador do bico / Spuitadapter /  
Munstyckets adapter / **Adapter dyszy**



Push button / Druckknopf / Bouton-  
poussoir / Pulsante / Botón de presión /  
Botão de pressão / Drukknop /  
Tryckknapp / **Przycisk**



Head / Gerätekopf / Tête / Calotta /  
Cabezal del sifón / Cabeça / Kop /  
Överdel / **Głowica urządzenia**



Bottle gasket / Kopfdichtung / Joint  
de bouteille / Guarnizione bottiglia /  
Junta de la botella / Vedação da  
garrafa / Flessluiting / Flasktätning /  
**Uszczelka głowicy**



Riser tube / Steigrohr / Conduite  
montante / Tubicino / Tubo ascendente /  
Tubo ascendente / Buis / Stigrör / **Rurka  
syfonu**



Charger Holder / Kapselhalter / Porte-  
capsule / Portacapsule / Portacápsulas /  
Suporte da recarga / Capsulehouder /  
Patronhållare / **Oslona naboju z gazem**



Drip tray / Tropftasse / Tasse anti-gouttes / Base raccogliocce / Bandeja antigoteo / Base anti-pingos / Druipblad / Droppunderlägg /

**Tacka ociekowa**



Bottle / Flasche / Bouteille / Bottiglia / Botella / Garrafa / Fles / Flaska/ **Butelka**



Cleaning Brush / Reinigungsbürste / Brosse de nettoyage / Spazzolino per pulizia / Cepillo de limpieza / Escova para limpeza / Reinigungsborstel / Reningsborste / **Szczotka do czyszczenia**

Create.

New.

Taste.



inspiring food.

EN

English  
2

IT

Italiano  
53

NL

Nederlands  
104

DE

Deutsch  
20

ES

Español  
69

SE

Swenska  
120

FR

Français  
36

PT

Português  
87

PL

Polski  
136

---

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 whipping systems, bottles and chargers are designed and engineered to function together as a system and involve gas under pressure. All iSi products and parts bear the iSi logo; iSi recommends that only iSi parts and products be used with iSi products, including that only iSi Chargers be used with iSi Whippers/Siphons and

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

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



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

## Product Features.

- Suitable for cold and warm applications
- Double-walled, vacuum-insulated stainless steel bottle with maximum thermal performance and polished finish
- Max. filling volume of 1 L (one quart)
- Riser tube system with temperature-resistant bottle gasket
- Insulated device head made of stainless steel with convenient lever operation
- Detachable nozzle adapter and decorator tip made from stainless steel
- Ergonomic charger holder with silicone grip
- Non-slip drip tray with stainless steel insert
- Easy to use cleaning brush

## Whipper Data.

Max. service pressure PS	38 bar / 551 psi
Min. operating temperature	1°C / 34 °F
Max. operating temperature	95 °C / 203 °F
Max. filling volume	1 L / 1 US quart
Max. number of chargers to be used (N <sub>2</sub> O)	2 iSi Cream Chargers
Usage	Approved for commercial use. Espumas, finger food, hot and cold sauces, and whipped creamy soups as well as whipped cream and desserts. Suitable for hot and cold preparations.

## Material List.

Description	Material
Bottle	Stainless steel
Head	Stainless steel, brass nickel-plated, polyoxymethylene (POM), silicone, ethylene propylene diene monomer rubber (EPDM), polyurethane (PU)
Push button	Stainless steel, polyoxymethylene (POM), silicone, ethylene propylene diene monomer rubber (EPDM)
Bottle gasket	Silicone
Riser tube	Stainless steel, polyoxymethylene (POM)
Nozzle adapter	Stainless steel, ethylene propylene diene monomer rubber (EPDM)
Decorator tip	Stainless steel, polyoxymethylene (POM), ethylene propylene diene monomer rubber (EPDM)
Drip tray	Stainless steel, silicone
Charger Holder	Stainless steel, silicone
Lever	Stainless steel, ethylene propylene diene monomer rubber (EPDM)
Brush	Stainless steel, polyethylene (PE)

Technical data is subject to change without prior notice.



## Safety Information.

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

- Never apply force.
- Follow the safety regulations on the charger packaging.
- Protect the chargers from direct sunlight and heat above 50 °C/120 °F.
- Store product components and chargers out of the reach of children.
- Only operate the device when it's filled.
- Only use the device for the purposes specified in this Instructions for use.
- Cryogenic applications (with liquid nitrogen, for example) are not recommended.
- Only ever combine device heads and bottles of the same device type.
- Never combine parts of the iSi Thermo XPress Whip plus with parts produced by other manufacturers.
- Never attach the device head so that it is crooked.
- Never lean your body over the device when screwing on the charger.
- Never unscrew the device head or push button from a pressurized device.
- Do not reach into the sharp edges of the decorator tip. Risk of injury!
- Never use the nozzle adapter as a carrying handle.
- Never heat up the iSi Thermo XPress Whip plus.

- Never store a filled device in the freezer or deep freezer compartment.
- The device is a pressure vessel. Dropping and/or damage turn it into a source of hazard and it may not be used again. Have the device checked by the iSi service center.
- Only disassemble the iSi Thermo XPress Whip plus in accordance with “Thorough cleaning”
- Check the material compatibility of any cleaning/disinfectant solution that is used.
- Do not carry out any alterations to the iSi Thermo XPress Whip plus. This will invalidate the warranty and lead to exclusion of liability.
- Read the instructions for use thoroughly and store it in a safe place to avoid operating errors.
- Only use original iSi cream chargers. For safety reasons do not use any other gas chargers or chargers from different manufacturers than stated in the Whipper Data.
- Proper cleaning is a mandatory requirement in order to avoid the whipper becoming blocked. Check that the iSi Whipper has been properly cleaned before use.
- Never use more chargers than specified and never overfill the whipper. This will ensure that the specified maximum operating pressure is not exceeded.
- If the pressure will not release, please contact iSi or your service center.

## Instructions for Use.

**NOTE:** Unscrew the push button from the device head and disassemble the device into the individual product components before using it for the first time. Carry out basic cleaning as described under “Thorough cleaning”.

### **Prior to filling**

1. Screw the push button on to the device head until it no longer turns.
2. Put the riser tube and bottle gasket together.

**NOTE:** In order to achieve the optimum thermal performance, rinse the stainless steel bottle with cold water when it is to be used for cold applications and with hot water when it is to be used for warm applications.

### **Filling**

3. Fill the stainless steel bottle with the preparation.

**NOTE:** Fully dissolve any sugar, powdered ingredients, etc. in the mixture before filling to avoid the formation of clumps. Any solid ingredients such as fruits, vegetables and coarse spices must be pureed and passed through a fine sieve before being poured into the bottle.

**NOTE:** The maximum filling amount is 1 L (one quart). Pay attention to the external filling line and labelling on the base of the bottle. Do not overfill! The remaining empty space is required for optimum whipping results. Use a measuring cup.

### **Charging**

4. Insert the assembled riser tube (with bottle gasket attached) into the stainless steel bottle.
5. Screw the device head (with push button attached) onto the stainless steel bottle so that it is straight and sealed tightly.

---

 **WARNING:** Never attach the device head so that it is crooked!

---

6. Insert 1 original iSi Cream Charger into the charger holder as shown in figure 6.
7. Screw on the charger holder (with charger inserted) to the device head until you hear all of the contents of the charger release into the bottle.

---

**⚠ WARNING:** Never lean your body over the device when screwing on the charger!

---



---

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

---

8. Vigorously shake the device.

**NOTE:** The required number of shakes is important for achieving the optimum consistency for your preparation. Overshaking or shaking the device too many times will cause the contents to solidify and it won't be possible to dispense all of the content from the bottle.

The frequency of shaking must be adapted to the type of medium (e.g. type of cream), shaking power and desired result (consistency). The table below can serve as a small help:

Type of Cream	Fat Content	Required Shakes
fresh cream	36% 33%	min. 3x min. 4x
Non-perishable (shelf stable) cream	32%	min. 4x

For preparations with a low fat content (minimum 30%) or if the consistency is too soft, shake again if necessary.

9. Remove the charger holder, throw away the empty charger and insert a second iSi Cream Charger.

**NOTE:** There may be a slight hissing sound when unscrewing the charger holder for reasons that are inherent to the system.

10. Screw on the charger holder (with charger inserted) to the device head until you hear all of the contents of the charger release into the bottle.
11. Shake the device again as described in step 8.

**NOTE:** The device requires 2 chargers per fill. This also applies if the filling amount is less than 1 L (one quart).

12. Unscrew the charger holder and dispose of the empty charger.
13. Attach the decorator tip to the nozzle adapter.
14. Insert the nozzle adapter into the socket on the device head until it locks.
15. Screw the lever on.
16. Slowly fold the lever forward.
17. Place the Thermo XPress Whip plus in the drip tray.

### Dispensing

18. Remove the mixture by carefully operating the lever.

**NOTE:** The initial extraction – approx. ½ cup – will always be runny. This is normal and represents the liquid that was inside the riser tube. Shake the whipper again if the consistency is still too runny.

**NOTE:** The device head gets hot to the touch when preparing warm applications.

**NOTE:** Do not keep the device warm in a bain-marie or in a water bath.


### Important instructions for Use

- Pre-cooling/pre-heating the stainless steel bottle before filling it improves the thermal performance.
- Cold application: The cream/preparation should be cool when poured into the bottle.
- If the preparation contains gelatine, set it aside to cool to room temperature before pouring it into the bottle. After allowing

the preparation to cool, fill and charge the iSi Thermo XPress Whip plus. Store filled whipper on its side in the fridge for at least 12 hours.

- Cold preparations remain cool for up to 4 hours in the iSi Thermo XPress Whip plus depending on the filling level and the room temperature.
- A device that is under pressure may be re-cooled by storing the device on its side in the fridge for at least 12 hours.

---

 **WARNING:** Never store a filled device in the freezer or deep freezer compartment!

---

- Warm application: The preparation should be as hot as possible when poured into the bottle (maximum 95 °C/200 °F).
- Hot preparations remain warm for up to 4 hours in the iSi Thermo XPress Whip plus depending on the filling level and the room temperature.
- If a hot or slightly warm preparation has to be quickly cooled down to room temperature after pouring it into the bottle, the filled iSi Thermo XPress Whip plus can be left open in the fridge to cool (without the device head). The device is now ready for use.
- The preparation should be dispensed from the device as close as possible to the time of consumption.
- Periodically clean the decorator tip and nozzle adapter during use (every 1 - 2 hours).

## Cleaning.

---

**⚠ WARNING:** Check the material compatibility of the cleaning/disinfectant solution used before cleaning (see “Material List”)!  

---

**NOTE:** Pay close attention to ensure that the correct cleaning solution or combined disinfectant and cleaning solution is used. The reaction time and the selected temperature are crucial for proper cleaning results.

### **Thorough Cleaning**

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

1. Operate the lever until the device is completely empty and depressurized.
2. Unscrew the lever.
3. Unscrew the push button and unscrew the device head.

**NOTE:** It is essential to remove the push button for thorough cleaning.

4. Disassemble the iSi Thermo XPress Whip plus into the individual product components.
5. Rinse the product components with warm (not hot!) drinking water and a commercial cleaning agent and clean the device head, riser tube, decorator tip and nozzle adapter with the cleaning brush. Fully remove any fat or protein residues.

**NOTE:** Never use special stainless steel cleaning agents, scouring agents or abrasive sponges/brushes.

6. Clean product components by hand or (and) in the dishwasher.

**NOTE:** Maximum cleaning temperature for manual cleaning is 50 °C / 122 °F.

## Disinfection

All product parts which come into contact with food can be cleaned as normal and then disinfected. Observe the appropriate instructions for use for commercial cleaning and disinfectant agents.

## Interim Cleaning

The decorator tip and nozzle adapter can be removed at any time for periodic cleaning or it can be rinsed with water while attached to the device.

## Quick Cleaning

1. Operate the lever until the device is completely empty and depressurized. Remove the device head from the device.
2. Fill the device with 1 litre of warm water and close it with the device head. Shake the device 2-3 times vigorously and put it into operation with one iSi charger (see also "Operating Instructions", steps 3 to 8).
3. Empty the device quickly by firmly and continuously operating the lever and ensure that the device is depressurized.
4. Unscrew the lever, unscrew the push button from the device head and remove the device head.
5. Disassemble the iSi Thermo XPress Whip plus into the individual product components.

**NOTE:** Quick cleaning is not a replacement for thorough cleaning.

## Storage.

If the iSi Thermo XPress Whip plus is not going to be used again immediately, allow the components to air dry in a clean place. Store the iSi Thermo XPress Whip plus with all of the pieces disassembled and only handle clean (disinfected) parts with clean hands.

**NOTE:** Observe valid food hygiene regulations.

## Troubleshooting.

---

 **WARNING:** Do not use force to open a pressurized iSi Thermo XPress Whip plus!

---

### **Release the pressure**

Operate the lever until the device is completely empty. Press the lever several times as far as it will go. Unscrew the lever. Unscrew the push button slowly, hold a cloth over the device head when unscrewing the push button. Only after this action has been performed is it safe to detach the device head from the bottle.

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

### **The content cannot be dispensed/content sputters from the tip.**

1. There is a blockage caused by undissolved ingredients, sugar, fruit pulp or cores/seeds.
  - “Release pressure” and then follow the steps for “Thorough cleaning”.
  - Ensure to dissolve the ingredients using pureeing, straining etc.
2. Content is too solid because there is too much binding agent or there has been excessive cooling.
  - Recipes are inaccurate or must be adjusted.
  - Avoid freezing the content.
3. Cream or preparation has become too stiff.
  - Reduce the intensity and number of shakes after charging during the next use.
  - Adjust (reduce) shaking frequency.
4. Too many chargers have been used.
  - “Release pressure”. The device is now ready for use again.
  - Refer to “Whipper Data” for the required number of chargers.
5. No pressure/not enough pressure in the device.
  - Only use original iSi Cream Chargers.
  - Do not reuse empty chargers; empty chargers must be disposed of immediately.

- Refer to “Whipper data” for the required number of chargers.
- Only operate the device when it is standing upright, otherwise pressure may be lost.

**6. Riser tube not inserted.**

- “Release pressure”. Put the device back into operation (see „Charging“).

**The content dispensed is too runny.**

**1. The device has been overfilled.**

- “Release pressure”. Pour out the excess content. The device is now ready for use again.
- Refer to “Whipper Data” for the maximum filling amount.

**2. The device was not shaken enough or was not shaken at all.**

- Adjust (increase) shaking frequency.

**3. Content is not cold enough.**

- After the iSi Thermo XPress Whip plus is filled and ready to be used, chill it in the fridge for at least 12 hours.

**4. Not enough chargers or incompatible chargers have been used.**

- Refer to “Whipper Data” for the required number of chargers.
- Only use original iSi Cream Chargers.

**5. Too little gelatine/other binding agent was used.**

- “Release pressure”. Additional gelatine or other binding agents must be added to the mixture and then it must be poured back into the bottle.

**6. The binding agent (e.g. gelatine) was not used correctly.**

- Please follow the instructions for use for the binding agent.

**The Cream charger has not been pierced.**

**1. The charger used is not compatible.**

- Only use original iSi Cream Chargers.

**2. The charger was inserted incorrectly.**

- Insert the charger correctly.

3. The puncturing unit has been damaged.  
— Send the whipper to iSi or a service center.

**The content does not stay cool/warm.  
The stainless steel bottle gets hot or cold to the touch.**

1. The insulating chamber has been damaged – loss of thermal effect.  
— “Release pressure”. Send the device to the iSi service center.

**Gas escapes between the bottle and the head during charging.**

1. There is no bottle gasket.  
— “Release pressure”. Insert the bottle gasket with riser tube.
2. The bottle gasket has been damaged.  
— “Release pressure”. Replace the bottle gasket.
3. The head was not screwed on securely enough.  
— “Release pressure”. Screw the head onto the bottle in accordance with the instructions for use so that it is straight and sealed tightly.
4. Bottle has been damaged on the upper edge.  
— “Release pressure”. Send the device to the iSi service center.

**The content leaks when the device is charged.**

1. The push button has not been screwed onto the device head securely enough.  
— Screw the push button on to the device head until it no longer turns .
2. Gaskets in push button damaged.  
— Replace push button.

**It is difficult to screw on the charger holder.**

1. The charger used is not compatible.  
— Only use original iSi Cream Chargers.
2. There is too much resistance between the threads of the charger holder and piercing unit.  
— Regularly oil the charger holder thread

## Service.

Replacement parts are available individually and at an affordable price.

---

 **WARNING:** Do not carry out any alterations to the iSi Thermo XPress Whip plus.

---

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 Produkt  
entschieden haben.

Bitte lesen Sie sich vor  
dem ersten Gebrauch die  
Bedienungsanleitung für  
das Gerät sorgfältig durch.

## Entdecken Sie die Welt von iSi:

Besuchen Sie die iSi Website und lernen Sie unser großes Produktangebot kennen: Über unsere umfangreiche Sammlung mit Rezepten, die von einfach und köstlich bis zu kreativer Perfektion reichen, erhalten Sie Zugang zur gesamten Kulinarikwelt von iSi. Lassen Sie sich inspirieren!

Die iSi Website bietet ausführliche Produktinformationen zu allen iSi Geräten und zu den iSi Accessoires.

**In der ausführlichen Online-Bedienungsanleitung finden Sie Informationen zur erstmaligen Inbetriebnahme und Reinigung von iSi Geräten, sowie zur Fehlersuche und -behebung.**

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

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

## Garantierte Qualität:

Bevor ein iSi Gerät das Werk verlässt, wird es gründlich geprüft. iSi gewährt zwei Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung, sofern etwaige Mängel nicht auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind. Die Garantie beginnt an dem auf dem Kaufbeleg ausgewiesenen Datum.

### **Wenn Sie sich jetzt online registrieren, verlängern wir Ihre Garantie!**

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

Die Garantie gilt nur, wenn das Gerät zusammen mit iSi Originalteilen gemäß Produktkomponentenliste verwendet wird. Für die einwandfreie Funktion des Gerätes können wir nur garantieren, wenn zudem ausschließlich iSi Kapseln verwendet werden. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für Fehler, Beschädigungen oder Folgeschäden, bei denen eine Prüfung ergibt, dass sie aus der Nichtbeachtung und/oder Unkenntnis der Bedienungsanleitung und der hierin bereitgestellten Sicherheitsinformationen resultieren.



Registrieren Sie Ihr Gerät einfach online  
und genießen Sie die vielen Vorteile, die  
die Registrierung mit sich bringt:  
**[www.isi.com/garantie](http://www.isi.com/garantie)**

## Produkteigenschaften.

- Für kalte und warme Anwendungen geeignet
- Doppelwandige, vakuumisolierte Edeltahlflasche mit maximaler Thermoleistung und polierter Oberfläche
- Max. Füllvolumen von 1 Liter
- Steigrohr-System mit temperaturbeständiger Kopfdichtung
- Isolierter Gerätekopf aus Edelstahl mit komfortabler Hebel-Bedienung
- Aufsteckbarer Tüllenadapter und Garniertülle aus Edelstahl
- Ergonomischer Kapselhalter mit Silikongriff
- Rutschfeste Tropftasse mit Edelstahleinsatz
- Anwenderfreundliche Reinigungsbürste

## Gerätespezifikationen.

Max. Betriebsdruck PS	38 Bar
Min. Betriebstemperatur	1°C
Max. Betriebstemperatur	95 °C
Max. Füllvolumen	1 L
Max. zu verwendende Kapselzahl (N <sub>2</sub> O)	2 iSi Sahnekapseln
Einsatzbereich	Für die gewerbliche Anwendung zugelassen. Espumas, Fingerfood, warme und kalte Saucen, Cremesuppen sowie Schlagsahne und Desserts. Für kalte und warme Anwendungen geeignet.

## Materialliste.

<b>Bezeichnung</b>	<b>Material</b>
Flasche	Edelstahl
Gerätekopf	Edelstahl, Messing uernickelt, Polyoxymethylen (POM), Silikon, EPDM, PU
Druckknopf	Edelstahl, Polyoxymethylen (POM), Silikon, EPDM
Kopfdichtung	Silikon
Steigrohr	Edelstahl, Polyoxymethylen (POM)
Tüllenadapter	Edelstahl, EPDM
Garniertülle	Edelstahl, Polyoxymethylen (POM), EPDM
Tropftasse	Edelstahl, Silikon
Kapselhalter	Edelstahl, Silikon
Hebel	Edelstahl, EPDM
Reinigungs- bürste	Edelstahl, Polyethylene (PE)

Änderungen der technischen Daten ohne  
vorherige Ankündigung vorbehalten.



## Sicherheits- informationen.

**Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise oder anderer Bedienungs- und Pflegeempfehlungen stellen einen Missbrauch von iSi Produkten dar und können Funktionsstörungen des Systems und möglicherweise Personen- und/oder Sachschäden zur Folge haben.**

- Niemals Gewalt anwenden.
- Sicherheitsvorschriften auf der Kapselverpackung beachten.
- Kapseln vor Sonneneinstrahlung und Erwärmung über 50 °C schützen.
- Geräte und Kapseln für Kinder unerreichbar aufbewahren.
- Ausschließlich befülltes Gerät in Betrieb nehmen.
- Gerät ausschließlich zu den in dieser Gebrauchsanleitung genannten Zwecken verwenden.
- Keine Kryo-Anwendungen, z.B. mit flüssigem Stickstoff, zulässig.
- Ausschließlich Gerätekopf und Flasche desselben Gerätetyps kombinieren.
- Fremdfabrikate niemals mit iSi Thermo XPress Whip plus Teilen kombinieren.
- Gerätekopf niemals schief aufschrauben.
- Beim Einschrauben der Kapsel nicht über das Gerät beugen.
- Gerätekopf oder Druckknopf von einem unter Druck stehenden Gerät niemals abschrauben.
- Nicht in die spitzen Zacken der Garniertülle greifen. Verletzungsgefahr.

- Tüllenadapter niemals als Tragegriff verwenden.
- iSi Thermo XPress Whip plus niemals erhitzen.
- Befülltes Gerät niemals im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe aufbewahren.
- Das Gerät ist ein Druckbehälter! Sturz oder Beschädigung machen es zur Gefahrenquelle und es darf nicht wiederverwendet werden! Das Gerät von iSi Servicestelle überprüfen lassen.
- Zerlegen des iSi Thermo XPress Whip plus nur gemäß Punkt „Gründliche Reinigung“.
- Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- bzw. Desinfektionslösung prüfen.
- Keine Veränderungen am iSi Thermo XPress Whip plus durchführen. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und hat den Haftungsausschluss zur Folge.
- Nur original iSi Sahnekapseln verwenden. Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Kapseln anderer Hersteller oder andere Gaskapseln als in den Gerätedaten definiert.
- Eine ordnungsgemäße Reinigung ist zwingend erforderlich, um eine Verstopfung des Gerätes zu vermeiden. Prüfen Sie vor jeder Anwendung ob das iSi Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde.
- Verwenden Sie niemals mehr Kapseln als angegeben bzw. überfüllen Sie niemals das Gerät! Dies stellt sicher, dass der maximal angegebene Betriebsdruck nicht überschritten wird.
- Lässt sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf.

## Gebrauchsanleitung.

**HINWEIS:** Vor erstmaligem Gebrauch Druckknopf heraus-schrauben und Gerät in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen. Grundreinigung wie unter „Gründliche Reinigung“ durchführen.

### Vorbereitende Tätigkeiten

1. Druckknopf bis zum Anschlag in den Geräte-kopf einschrauben.
2. Steigrohr und Kopfdichtung zusammensetzen.

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

### Befüllen

3. Edelstahlflasche mit Zubereitung befüllen.

**HINWEIS:** Um Klümpchenbildung zu vermeiden, pulvrige Zutaten, Zucker etc. vor dem Befüllen in etwas Flüssigkeit vollständig auflösen. Feste Zutaten wie Früchte, Gemüse, grobe Gewürze etc. pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

**HINWEIS:** Die maximale Füllmenge beträgt 1 Liter. Äußere Fülllinie und Kennzeichnung am Flaschenboden beachten. Nicht überfüllen! Der verbleibende Leerraum ist für ein optimales Aufschlagergebnis erforderlich. Verwenden Sie einen Messbecher.

### Inbetriebnahme

4. Zusammengesetztes Steigrohr in die Edelstahlflasche einsetzen.
5. Gerätekopf, mit eingeschraubtem Druckknopf, gerade und handfest auf die Edelstahlflasche aufschrauben.

---

 **ACHTUNG:** Gerätekopf niemals schief aufschrauben!

---

6. Original iSi Sahnekapsel, wie in Abb. 6 abgebildet, in den Kapselhalter einlegen.

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

**⚠ ACHTUNG:** Beugen Sie sich während des Einschraubens der Kapsel nicht über das Gerät!

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

8. Gerät kräftig schütteln.

**HINWEIS:** Für die optimale Konsistenz von Schlagsahne und sahnehaltigen Zubereitungen ist die Anzahl der Schüttelzyklen wichtig. Wird zu lang oder zu oft geschüttelt, wird der Inhalt zu fest und kann nicht mehr restlos entnommen werden.

Die Schüttelhäufigkeit muss an Mediumtype (z.B. Sahneart), Schüttelkraft und gewünschtes Ergebnis (Konsistenz) angepasst werden. Als kleine Hilfe kann die unten stehende Tabelle dienen:

Sahneart	Fett- gehalt	Schüttel- häufigkeit je Kapsel
frische Sahne	36% 33%	min. 3x min. 4x
Haltbarsahne	32%	min. 4x

Bei geringerem Fettgehalt (mindestens 30%) oder zu weicher Konsistenz ggf. nachschütteln.

9. Kapselhalter abschrauben, leere Kapsel herausnehmen und entsorgen und zweite iSi Sahnekapsel einlegen.

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

10. Kapselhalter mit eingelegter Kapsel auf den Gerätekopf aufschrauben, bis der gesamte Kapselinhalt hörbar eingeströmt ist.
11. Gerät analog zu Arbeitsschritt 8 erneut schütteln.

**HINWEIS:** Für das Gerät werden 2 Kapseln für eine Füllung benötigt. Dies gilt auch wenn die Füllmenge geringer als 1 Liter ist.

12. Kapselhalter abschrauben und leere Kapseln entsorgen.
13. Garniertülle auf den Tüllenadapter aufstecken.
14. Tüllenadapter bis zum Einrasten in die Aufnahme am Gerätekopf einstecken.
15. Den Hebel aufschrauben.
16. Den Hebel langsam nach vorne klappen.
17. Thermo XPress Whip plus in die Tropfzasse stellen.

## Bedienung

18. Durch gefühlvolles Betätigen des Hebels Zubereitung entnehmen.

**HINWEIS:** Die erste Entnahme (ca. ½ Tasse) ist systembedingt immer flüssig. Sollte die Konsistenz noch zu flüssig sein, das Gerät nochmals schütteln.

**HINWEIS:** Bei Warmanwendungen wird der Gerätekopf warm.

**HINWEIS:** Gerät darf nicht in der Bain Marie oder im Wasserbad warm gestellt werden.

## Wichtige Gebrauchshinweise

- Vorkühlen bzw. Vorwärmen der Edelstahlflasche verbessert die Thermoleistung.
- Kaltanwendung: Sahne/Zubereitung kühl einfüllen.
- Gelatinehaltige Zubereitung vor dem Einfüllen auf Raumtemperatur abkühlen lassen und Gerät anschließend in Betrieb nehmen. Befüllten iSi Thermo XPress Whip plus für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank legen.
- Kalt eingefüllte Zubereitungen bleiben im iSi Thermo XPress Whip plus je nach Füllstand und Umgebungstemperatur bis zu 4 Stunden kalt.
- Rückkühlung des geschlossenen Gerätes ist möglich – Gerät über mindestens 12

Stunden liegend im Kühlschrank aufbewahren.

---

**⚠ ACHTUNG:** Befülltes Gerät nie im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe aufbewahren!

---

Warmanwendung: Sauce/Suppe so heiß wie möglich (maximal 95 °C) einfüllen.

- Warm eingefüllte Zubereitungen bleiben im iSi Thermo XPress Whip plus je nach Füllstand und Umgebungstemperatur bis zu 4 Stunden warm.
- Muss eine heiße oder leicht erwärmte Masse nach dem Einfüllen rasch auf Raumtemperatur gekühlt werden, kann der befüllte iSi Thermo XPress Whip plus offen im Kühlschrank gekühlt werden. Danach in Betrieb nehmen (siehe „Inbetriebnahme“).
- Sahne/Dessert/Espuma/Sauce möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnehmen.
- Garniertülle und Tüllenadapter während des Gebrauchs in regelmäßigen Abständen (alle 1 – 2 Stunden) zwischenreinigen.

## Reinigung.

---

**⚠ ACHTUNG:** Vor der Reinigung ist die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- bzw. Desinfektionslösung zu prüfen (siehe „Materialliste“)!

---

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

### **Gründliche Reinigung**

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

1. Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert ist.
2. Den Hebel abschrauben.

3. Druckknopf herausschrauben und Geräte-  
kopf abschrauben.

**HINWEIS:** Druckknopf herausschrauben ist absolut notwendig, um eine gründliche Reinigung zu gewährleisten.

4. iSi Thermo XPress Whip plus in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen.
5. Produktbestandteile mit warmem (nicht heißem!) Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel vorspülen und mit der Reinigungsbürste Gerätekopf, Steigrohr, Garniertülle und Tüllenadapter reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen.

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

6. Produktbestandteile von Hand oder (und) in der Spülmaschine reinigen.

**HINWEIS:** Das Spülwasser für die manuelle Reinigung darf nicht heißer als 50 °C sein.

### 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.

### Zwischenreinigung

Garniertülle und Tüllenadapter können jederzeit zur notwendigen Zwischenreinigung abgezogen werden.

### Schnellreinigung

1. Betätigen des Hebels, bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf vom Gerät abschrauben.
2. Das Gerät mit 1 Liter warmen Wasser befüllen und mit Gerätekopf verschließen. Gerät 2 – 3 Mal kräftig schütteln und mit einer iSi Kapsel in Betrieb nehmen. (siehe auch „Gebrauchsanleitung“, Arbeitsschritte 3 bis 8)

3. Durch dauerhaftes Betätigen des Hebels das Gerät zügig entleeren und sicherstellen, dass das Gerät druckfrei ist.
4. Hebel abschrauben, Druckknopf heraus-schrauben und Gerätekopf abschrauben.
5. iSi Thermo XPress Whip plus in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen.

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

## Aufbewahrung.

Sofern der iSi Thermo XPress Whip plus nicht sofort wieder befüllt wird, Bestandteile an einem sauberen Ort an der Luft trocknen lassen. iSi Thermo XPress Whip plus in demontiertem Zustand aufbewahren und gereinigte (desinfizierte) Teile nur mit sauberen Händen anfassen.

**HINWEIS:** Gültige Lebensmittelhygieneverordnung beachten.

## Fehlerbehebung.

---

 **ACHTUNG:** Unter Druck stehenden iSi Thermo XPress Whip plus nicht gewaltsam öffnen!

---

### **Druck ablassen**

Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert ist. Hebel mehrmals bis auf Anschlag durchdrücken. Hebel abschrauben, Druckknopf langsam herausschrauben, beim Herausschrauben des Druckknopfes Tuch über den Gerätekopf halten. Erst dann den Gerätekopf von der Flasche abschrauben.

Wenn sich der Druck nicht ablassen lässt, wenden Sie sich bitte an iSi oder Ihre Servicestelle.

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

1. Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten, Zucker, Fruchtfleisch oder Kerne.

- „Druck ablassen“ und anschließend „Gründliche Reinigung“ durchführen.
  - Zutaten durch Pürieren, Passieren gut auflösen.
2. Inhalt ist zu fest durch zu viel Bindemittel oder zu starke Kühlung.
    - Rezeptur bzw. Verfahren sind nicht geeignet oder müssen angepasst werden.
    - Vermeiden Sie ein Gefrieren des Inhalts.
  3. Zu steif gewordene Sahne oder sahnehaltige Zubereitung.
    - Intensität und Häufigkeit der Schüttelzyklen bei nächster Inbetriebnahme verringern.
    - Schüttelhäufigkeit anpassen (verringern)
  4. Es wurden zu viele Kapseln verwendet.
    - „Druck ablassen“ Gerät erneut in Betrieb nehmen.
    - Erforderliche Anzahl der Kapseln siehe „Gerätedaten“.
  5. Kein Druck/zu wenig Druck im Gerät.
    - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
    - Leere Kapseln nicht wieder verwenden und sofort entsorgen.
    - Erforderliche Anzahl der Kapseln siehe „Gerätedaten“.
    - Gerät ausschließlich aufrecht stehend betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommen kann.
  6. Steigrohr nicht eingesetzt.
    - „Druck ablassen“. Gerät erneut in Betrieb nehmen (siehe „Befüllen“).

### **Entnommener Inhalt ist zu flüssig.**

1. Gerät wurde überfüllt.
  - „Druck ablassen“. Überschüssigen Inhalt ausgießen.
  - Maximale Füllmenge siehe „Gerätedaten“.
2. Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt.
  - Schüttelhäufigkeit anpassen (erhöhen)
3. Inhalt ist nicht kalt genug.
  - Befüllten und betriebsbereiten iSi Thermo XPress Whip plus für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank legen.

4. Es wurden zu wenige oder nicht geeignete Kapseln verwendet.
  - Erforderliche Anzahl der Kapseln siehe „Gerätedaten“.
  - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
5. Es wurde zu wenig Gelatine bzw. andere Bindemittel verwendet.
  - „Druck ablassen“. Die Masse mit zusätzlicher Gelatine oder anderen Bindemitteln versehen und wieder einfüllen.
6. Das Bindemittel (z. B. Gelatine) wurde nicht richtig angewendet.
  - Bitte beachten Sie die Anwendungshinweise für das Bindemittel.

### **Sahnekapsel wird nicht aufgestochen.**

1. Verwendete Kapsel ist nicht geeignet.
  - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
2. Kapsel wurde verkehrt eingelegt.
  - Kapsel richtig einlegen (siehe Arbeitsschritt 6).
3. Aufstecheinheit wurde beschädigt.
  - „Druck ablassen“. Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

### **Inhalt bleibt nicht kühl/warm.**

#### **Edelstahlflasche wird warm oder kalt.**

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

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

1. Kopfdichtung fehlt.
  - „Druck ablassen“. Kopfdichtung mit Steigrohr einsetzen.
2. Kopfdichtung wurde beschädigt.
  - „Druck ablassen“. Kopfdichtung ersetzen.
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.

### **Füllgut entweicht bei Inbetriebnahme.**

1. Druckknopf wurde nicht ausreichend in den Gerätekopf eingeschraubt.
  - Druckknopf bis zum Anschlag einschrauben.
2. Dichtungen im Druckknopf beschädigt
  - Druckknopf ersetzen

### **Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben.**

1. Verwendete Kapsel ist nicht geeignet.
  - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
2. Zu hoher Reibungswiderstand der Gewindepaarung.
  - Kapselhaltergewinde regelmäßig einfetten.

## Service.

Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.

---

 **ACHTUNG:** Keine Veränderungen am iSi Thermo XPress Whip plus durchführen!

---

Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. In Deutschland und Österreich sind Ersatzteilbestellungen auch im iSi Online Shop möglich unter [www.isi-shop.com](http://www.isi-shop.com).

Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtlich.

---

FR

Merci d'avoir choisi  
un produit iSi.

Veillez lire attentivement  
les instructions relatives au  
siphon avant de l'utiliser  
pour la première fois.

## Faites connaissance avec l'univers iSi :

Visitez le site web iSi et découvrez notre vaste gamme de produits. Simples et délicieuses ou créatives et sophistiquées, nos recettes forment une palette complète qui vous convie dans l'univers culinaire d'iSi. Laissez-vous inspirer!

Le site web iSi fournit des informations détaillées sur tous les siphons iSi et les accessoires iSi.

**Les instructions détaillées fournies sur le site vous informent sur la première utilisation, le nettoyage et la résolution des pannes des siphons iSi.**

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

Pour toute autre question, contactez-nous à l'adresse [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Qualité garantie:

Chaque siphon iSi fait l'objet d'une inspection minutieuse avant de quitter l'usine. iSi offre une garantie de deux ans sur les matériaux et les pièces mécaniques, dans la mesure où les défaillances ne résultent pas d'une utilisation inappropriée. La garantie débute à la date indiquée sur le justificatif d'achat.

### **Inscrivez-vous en ligne dès maintenant pour que nous prolongions votre garantie!**

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

La garantie n'est valide que si des pièces d'origine iSi sont utilisées, telles que spécifiées dans la liste de composants du produit. Nous ne pouvons garantir le parfait fonctionnement du siphon qu'avec l'utilisation exclusive de capsules iSi. Aucun recours au titre de la garantie ou invoquant la responsabilité d'iSi ne sera accepté en cas de défaillances ou de dommages, consécutifs ou non, résultant du non-respect et/ou de l'ignorance des instructions d'utilisation et des informations de sécurité spécifiées dans ce document.



Inscrivez-vous en ligne et profitez  
d'avantages étendus:  
[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)

## Caractéristiques du produit.

- Adapté pour des préparations chaudes et froides
- Bouteille en acier inoxydable à double paroi sous vide, garantissant une isolation thermique maximale, avec surface polie
- Contenance maximale 1 litre
- Système de conduite montante avec joint d'étanchéité de bouteille thermorésistant
- Tête d'appareil isolée en acier inoxydable avec commande à levier pratique
- Adaptateur pour douille à enficher et douille de garniture en inox
- Porte-capsule ergonomique avec poignée en silicone
- Tasse anti-gouttes antidérapante avec insert en inox
- Brosse de nettoyage ergonomique

## Données techniques du siphon.

Pression de fonctionnement max. PS	38 bar / 551 psi
Température de fonctionnement min.	1°C / 34°F
Température de fonctionnement max.	95 °C / 203 °F
Contenance maximale	1 L / 1 US quart
Nombre max. de capsules à utiliser (N <sub>2</sub> O)	Visser 2 capsules iSi à crème chantilly
Utilisation	Homologué pour une utilisation professionnelle et domestique. Espumas, finger food, sauces chaudes et froides, veloutés ainsi que crème chantilly et desserts adaptés aux préparations chaudes et froides.

## Liste des matériaux.

<b>Description</b>	<b>Material</b>
Bouteille	Acier inox
Tête	Acier inox, laiton nickele, polyoxyméthylène (POM), Silicone, EPDM, PU
Button-poussoir	Acier inox, polyoxyméthylène (POM), Silicone, EPDM
Joint de bouteille	Silicone
Conduite montante	Acier inox, polyoxyméthylène (POM)
Adaptateur de douille	Acier inox, EPDM
Douille de garniture	Acier inox, polyoxyméthylène (POM), EPDM
Tasse anti-gouttes	Acier inox, silicone
Porte-capsule	Acier inox, silicone
Levier	Acier inox, EPDM
Brosse de nettoyage	Acier inox, PE

Les informations techniques peuvent être modifier sans préavis.



## Informations de sécurité.

---

**Tout manquement aux instructions de sécurité ou aux recommandations d'utilisation constitue un usage inapproprié des produits iSi et peut entraîner un dysfonctionnement du système et causer des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.**

- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites.
- Respecter les consignes de sécurité figurant sur l'emballage de la capsule.
- Protéger les capsules du rayonnement solaire et d'une chaleur supérieure à 50 °C.
- Ranger l'appareil et les capsules hors de portée des enfants.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est rempli.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour les emplois prévus par la présente notice d'utilisation.
- Aucune application cryogénique autorisée, p. ex. avec azote liquide.
- Ne combiner des têtes et des bouteilles que du même type d'appareil.
- Ne jamais combiner d'autres marques avec des composants iSi Thermo XPress Whip plus.
- Ne jamais visser la tête en biais.
- Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la capsule.
- Ne jamais dévisser la tête ou le bouton-poussoir d'un appareil sous pression.
- Ne pas toucher les pointes acérées de la douille de garniture. Risque de blessure.

- Ne jamais se servir de l'adaptateur comme poignée.
- Ne jamais réchauffer l'appareil iSi Thermo XPress Whip plus.
- Ne jamais conserver l'appareil au compartiment congélateur ou au congélateur.
- L'appareil est un contenant sous pression. S'il tombe au sol ou s'il est endommagé, il représente une source de danger potentielle et ne doit plus être réutilisé! Faire contrôler l'appareil par le service après-vente iSi.
- Ne démonter l'appareil iSi Thermo XPress Whip plus que conformément au point « Nettoyage minutieux ».
- Vérifier la compatibilité des matériaux avec les produits de nettoyage et de désinfection.
- Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi Thermo XPress Whip plus. Dans le cas contraire, perte des droits à garantie et application de la clause de non-responsabilité.
- Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation.
- N'utiliser que des capsules iSi a à crème chantilly d'origine. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de capsules d'autres fabricants ou d'autres capsules de gaz que celles indiquées dans les données de l'appareil.
- Un nettoyage correct est absolument indispensable afin d'éviter une obstruction de l'appareil. Avant chaque utilisation, vérifier si le siphon iSi a été correctement nettoyé.
- Ne jamais utiliser plus de capsules qu'indiqué et ne dépassez pas la contenance indiquée pour le siphon! Cela permet de garantir que la pression de service maximale indiquée ne sera pas dépassée.
- S'il est impossible de mettre la bouteille hors pression, prenez contact avec iSi ou avec votre service après-vente.

## Notice d'utilisation.

**REMARQUE:** Avant la première utilisation, dévisser le bouton-pression et démonter tous les composants de l'appareil. Retirer le film. Effectuer un nettoyage minutieux tel que décrit sous « Nettoyage minutieux ».

### Opérations préparatoires

1. Visser le bouton-poussoir dans la tête jusqu'à butée.
2. Assembler la conduite montante et le joint d'étanchéité de bouteille.

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

### Remplissage

3. Remplir la bouteille inox avec la préparation.

**REMARQUE:** Afin d'éviter la constitution de grumeaux, mélanger poudres et sucre avec un peu de liquide avant de procéder au remplissage. Réduire en purée et passer au tamis fin les ingrédients solides tels que fruits, légumes, épices, etc.

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

### Mise en service

4. Insérer la conduite montante assemblée dans la bouteille inox.
5. Visser l'ensemble tête et bouton-poussoir sur le corps de bouteille inox. Serrer à la main en veillant à ne pas abîmer le pas de vis.

---

**⚠ ATTENTION:** Ne jamais visser la tête en biais!

---

6. Introduire la capsule crème Chantilly iSi d'origine dans le porte-capsule, tel qu'indiqué Fig. 6.
7. Visser le porte-capsule contenant la capsule sur la tête jusqu'à ce que le bruit du flux de la totalité du gaz de la capsule soit audible.

---

**⚠ ATTENTION:** Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la capsule!

---

**⚠ ATTENTION:** L'appareil est maintenant sous pression!

---

8. Agiter vigoureusement l'appareil.

**REMARQUE:** Pour obtenir la consistance optimale de la crème Chantilly et des autres préparations crémeuses, le nombre de cycles d'agitation est important. Si la bouteille est agitée trop longtemps ou trop souvent, le contenu risque de devenir trop ferme et de ne pas pouvoir être entièrement extrait.

La fréquence d'agitation doit être adaptée au type de produit (par exemple type de crème), à la puissance d'agitation et au résultat souhaité (la consistance). Le tableau ci-dessous peut être d'une petite aide :

Préparation	Teneur en graisse	Cycles de secousses par capsule
Crème liquide à chantilly fraîche	36% 33%	min. 3x min. 4x
Crème liquide à chantilly UHT	32%	min. 4x

Pour un taux de matière grasse inférieur (au moins 30%) ou une consistance trop molle, agiter à nouveau plusieurs fois.

9. Retirez le porte-capsule, jetez la capsule vide et insérez une deuxième capsule à crème chantilly iSi.

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

10. 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.
11. Agiter une nouvelle fois l'appareil, comme indiqué à l'opération 8.

**REMARQUE:** Pour l'appareil, 2 capsules sont nécessaires pour un remplissage. Ceci est également valable même si la quantité de remplissage est inférieure à 1 litre.

12. Dévisser le porte-capsule et retirer la capsule vide.
13. Enficher la douille sur l'adaptateur.
14. Insérer l'adaptateur dans son logement dans la tête jusqu'à encliquetage.
15. Visser le levier.
16. Poussez lentement le levier vers l'avant.
17. Placer le siphon Thermo XPress Whip plus dans le support anti-gouttes.

## Utilisation

18. Prélever de la préparation en appuyant doucement sur le levier.

**REMARQUE:** Il est normal que le début de la préparation soit liquide (env. ½ tasse). Si la consistance est encore trop liquide, secouer une nouvelle fois le siphon.

**REMARQUE:** En cas d'utilisation avec des préparations chaudes, la tête de l'appareil devient également chaude.

**REMARQUE:** Ne jamais mettre l'appareil dans un bain-marie, ni dans un four ou dans une étuve.

## Conseils d'utilisation importants

- Le préchauffage ou pré-refroidissement de la bouteille avant utilisation en améliore les performances thermiques.
- Préparations froides: Remplir avec la crème/la préparation à température froide.

- Faire refroidir les préparations à base de gélatine jusqu'à température ambiante avant de procéder au remplissage, puis mettre ensuite l'appareil en service. Placer le siphon iSi Thermo XPress Whip plus rempli pendant au moins 12 heures au réfrigérateur.
- En fonction du niveau de remplissage et de la température ambiante, les préparations froides restent fraîches pendant environ 4 heures dans le siphon iSi Thermo XPress Whip plus.
- Il est possible de réfrigérer l'appareil fermé - maintenir l'appareil pendant au moins 12 heures en position couchée au réfrigérateur.

---

**⚠ ATTENTION:** Ne jamais conserver l'appareil dans le compartiment congélateur ou au congélateur!

---

- Préparation chaude: Remplir avec la sauce/la soupe à température aussi chaude que possible (95 °C maximum).
- En fonction du niveau de remplissage et de la température ambiante, les préparations chaudes restent chaudes pendant environ 4 heures dans le siphon iSi Thermo XPress Whip plus.
- Lorsqu'une préparation chaude ou légèrement réchauffée doit être rapidement amenée à température ambiante après remplissage, il est possible de placer le siphon iSi Thermo XPress Whip plus rempli et ouvert au réfrigérateur. Mettre ensuite l'appareil en service (voir « Mise en service »).
- Sortir crème Chantilly/desserts/espumas/sauces si possible juste avant leur dégustation.
- Durant l'utilisation, nettoyer la douille de garniture et l'adaptateur de douille à intervalles réguliers (toutes les 1 à 2 heures).

## Nettoyage.

**⚠ ATTENTION:** Avant le nettoyage, vérifier la compatibilité des matériaux avec les produits de nettoyage et de désinfection (voir « Liste des composants »)!

**REMARQUE:** Respecter le dosage correct de la solution de nettoyage ou de la solution de nettoyage et de désinfectant. La durée d'action et le choix de la température sont également décisifs pour le résultat du nettoyage.

### Nettoyage minutieux

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

1. Appuyer sur le levier jusqu'à ce que l'appareil soit complètement vide.
2. Dévisser le levier.
3. Dévisser et retirer le bouton-poussoir et dévisser la tête de l'appareil.

**REMARQUE:** Pour garantir un nettoyage minutieux, il est absolument nécessaire de dévisser le bouton-poussoir.

4. Démonter tous les composants du siphon iSi Thermo XPress Whip plus.
5. Pré-rincer les composants à l'eau chaude potable (pas d'eau brûlante), puis nettoyer la valve de dosage et la douille de garniture avec un produit de nettoyage du commerce et une brosse Nettoyer la tête, la conduite montante, la douille de garniture et l'adaptateur de douille. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'oeuf.

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

6. Nettoyer les composants siphon à la main ou (et) au lave-vaisselle.

**REMARQUE:** Pour un nettoyage manuel, la température de nettoyage maximum est de 50 °C.

### Désinfection

Tous les composants de l'appareil 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.

### Nettoyage intermédiaire

La douille et son adaptateur peuvent être retirés à tout moment pour le nécessaire nettoyage intermédiaire.

### Nettoyage rapide

1. Actionner le levier jusqu'à ce que l'appareil soit complètement vide et que la pression soit relâchée.
2. Remplissez l'appareil avec 1 litre d'eau chaude et fermez-le avec la tête de l'appareil. Secouez vigoureusement l'appareil 2-3 fois et mettez-le en service avec une capsule iSi (cf. aussi « Mode d'emploi », étapes 3 à 8)
3. Vider rapidement l'appareil en appuyant en continu sur le levier et s'assurer que l'appareil n'est plus sous pression.
4. Dévisser le bouton-poussoir et la tête.
5. Démontez tous les composants du siphon iSi Thermo XPress Whip plus.

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

## Conservation.

Si l'appareil iSi Thermo XPress Whip plus n'est pas immédiatement rempli une nouvelle fois, laisser sécher les composants à l'air dans un endroit propre. Conserver l'appareil iSi Thermo XPress Whip plus à l'état démonté et ne saisir les composants nettoyés (désinfectés) qu'avec les mains propres.

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

## Résolution de problèmes.

**⚠ ATTENTION:** Ne pas ouvrir par la force un appareil iSi Thermo XPress Whip plus sous pression!

### Évacuer la pression

Appuyer sur le levier jusqu'à ce que l'appareil soit complètement vide. Appuyer plusieurs fois sur le levier jusqu'à la butée. Dévisser le levier. Dévissez lentement le bouton-poussoir et pendant cette opération, tenir un chiffon au-dessus de la tête de l'appareil.

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 de l'appareil.

1. Obstruction par des ingrédients non dissous, sucre, pulpe de fruit ou noyaux.
  - « Évacuer la pression » et effectuer ensuite un « Nettoyage minutieux ».
  - Bien réduire les ingrédients en purée et passer au tamis fin.
2. Contenu trop ferme en raison d'une quantité de liant trop importante ou d'un refroidissement trop intense.
  - Recette ou procédure inadaptée, ou à adapter.
  - Éviter de congeler le contenu.
3. Crème Chantilly ou préparation trop ferme.
  - Réduire l'intensité et la fréquence des cycles de secousses lors de la prochaine utilisation.
  - Ajustez (réduisez) la fréquence de secousses.
4. Le nombre de capsules utilisées est trop important.
  - « Évacuer la pression ». Remettre l'appareil en fonctionnement.
  - Nombre de capsules nécessaires voir « Caractéristiques du siphon ».
5. Absence de pression ou pression trop faible dans l'appareil.
  - N'utiliser que des capsules crème Chantilly iSi d'origine.

- Ne pas réutiliser les capsules vides et les éliminer immédiatement.
- Nombre de capsules nécessaires voir « Caractéristiques du siphon ».
- N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est debout, sinon la pression pourrait être perdue.

**6. La conduite montante n'est pas en place.**

- « Évacuer la pression ».
- Mettre ensuite l'appareil en service (voir « Mise en service »).

**Le contenu est trop liquide à la sortie.**

**1. L'appareil a été trop rempli.**

- « Évacuer la pression ».
- Vider le trop-plein de contenu.
- Contenance maximale, voir « Caractéristiques du siphon »

**2. L'appareil a été trop peu ou pas du tout agité.**

- Ajustez (augmentez) la fréquence de secousses.

**3. Le contenu n'est pas assez froid.**

- Placer le siphon iSi Thermo XPress Whip plus rempli et prêt à l'emploi pendant au moins 12 heures au réfrigérateur.

**4. Le nombre de capsules utilisées est trop faible ou les capsules ne sont pas adaptées.**

- Nombre de capsules nécessaires voir « Caractéristiques du siphon ».
- N'utiliser que des capsules crème Chantilly iSi d'origine.

**5. La quantité de gélatine ou de liant utilisée était trop faible.**

- « Évacuer la pression ». Ajouter de la gélatine ou d'autres liants à la préparation et procéder à un nouveau remplissage.

**6. Le liant (p. ex. gélatine) n'a pas été utilisé correctement.**

- Respecter les consignes d'utilisation du liant.

**La capsule crème Chantilly n'est pas perforée.**

**1. La capsule utilisée n'est pas adaptée à l'appareil.**

- N'utiliser que des capsules crème Chantilly iSi d'origine.

2. La capsule a été placée à l'envers.
  - Positionner la capsule correctement (voir opération 6).
3. Le dispositif de perçage a été endommagé.
  - « Évacuer la pression ». Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.

### **Le contenu ne reste pas chaud/froid**

#### **La bouteille inox se réchauffe ou se refroidit**

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

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

1. Absence de joint de bouteille.
  - « Évacuer la pression ». Mettre en place le joint de bouteille avec la conduite montante.
2. Le joint de bouteille a été endommagé.
  - « Évacuer la pression ». Échanger le joint de bouteille.
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 » Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.

#### **Le contenu ressort lors de la mise en service.**

1. Le bouton-poussoir n'a pas été suffisamment vissé sur la tête.
  - Visser le bouton-poussoir jusqu'à butée.
2. Joints dans le bouton poussoir endommagés
  - Remplacer le bouton poussoir.

#### **Difficultés pour dévisser le porte-capsule.**

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

2. Trop grande résistance au frottement de l'assemblage fileté.
  - Lubrifier régulièrement le pas de vis du porte-capsule.

## Maintenance.

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

---

 **ATTENTION:** Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi Thermo XPress Whip plus!

---

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 l'appareil complet.



Grazie per  
aver scelto un  
prodotto iSi.

Leggere attentamente le  
istruzioni del sifone prima  
di usarlo per la prima volta.

## Scoprite il mondo di iSi :

Visitando il nostro sito Web troverete maggiori informazioni sulla nostra vasta gamma di prodotti, la nostra raccolta completa di ricette, dalle più semplici e golose a quelle più creative e sofisticate e tutto il mondo culinario di iSi. Fatevi ispirare!

Il sito Web di iSi fornisce informazioni dettagliate su tutti i Sifoni e gli Accessori iSi.

**Le istruzioni online dettagliate forniscono informazioni su primo utilizzo, pulizia e risoluzione dei problemi dei Sifoni iSi.**

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

Per ulteriori domande, inviare una e-mail a [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

## Qualità garantita:

Ogni Sifone iSi viene accuratamente controllato prima di lasciare la fabbrica. iSi offre una garanzia di due anni su materiali e lavorazione, purché i difetti non siano dovuti a uso improprio. La garanzia decorre a partire dalla data della ricevuta di acquisto.

### **Registratevi subito online per estendere la garanzia!**

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

La garanzia è valida solo se si usano componenti per sifoni originali di iSi, come da elenco dei componenti del prodotto. Si garantisce un funzionamento regolare del sifone solo se, inoltre, vengono utilizzate esclusivamente capsule iSi. Si esclude qualsiasi garanzia o responsabilità per difetti, danni o danni consequenziali dovuti in particolare all'inosservanza e/o alla mancata conoscenza delle istruzioni per l'uso e delle informazioni sulla sicurezza in esse contenute.



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

## Caratteristiche del prodotto.

- Adatto per impieghi a freddo e a caldo
- Bottiglia in acciaio a doppia parete sotto vuoto con capacità termica massima e superficie lucidata
- Volume di riempimento max. di 1 litro
- Sistema tubicino con guarnizione bottiglia termoresistente
- Calotta del dispositivo isolata in acciaio inossidabile con comodo comando a leva
- Adattatore beccuccio staccabile e beccuccio per guarnire in acciaio
- Portacapsule ergonomico con impugnatura in silicone
- Base raccogli gocce antiscivolo con inserto in acciaio
- Comodo spazzolino per pulizia

## Dati sifone.

Pressione di esercizio max. PS	38 bar
Temperatura di esercizio min.	1°C
Temperatura di esercizio max.	95 °C
Capacità max.	1 L
Numero max. di capsule da utilizzare (N <sub>2</sub> O)	2 capsule iSi per panna montata
Uso	Omologato per l'uso professionale. Spume, finger food, salse calde e fredde, zuppe cremose, panna montata e dessert. Adatto per preparazioni fredde e calde.

## Elenco dei materiali.

<b>Descrizione</b>	<b>Materiale</b>
Bottiglia	Acciaio
Calotta	Acciaio, ottone nichelato, poliossimetilene (POM), Silicone, EPDM, PU
Pulsante	Acciaio, poliossimetilene (POM), Silicone, EPDM
Guarnizione bottiglia	Silicone
Tubicino	Acciaio, poliossimetilene (POM)
Adattatore beccuccio	Acciaio, EPDM
Beccuccio per guarnire	Acciaio, poliossimetilene (POM), EPDM
Base raccogliocce	Acciaio, silicone
Portacapsule	Acciaio, silicone
Leva	Acciaio, EPDM
Spazzolino per pulizia	Acciaio, PE

Dati tecnici sono soggette a modifiche senza preavviso.



## Informazioni sulla sicurezza.

---

**La mancata osservanza delle presenti avvertenze di sicurezza o di qualsiasi consiglio per l'uso e la cura costituisce uso improprio dei prodotti iSi e può causare il malfunzionamento del sistema e possibili lesioni personali e/o danni materiali.**

- Non esercitare mai una forza eccessiva.
- Rispettare le disposizioni di sicurezza riportate sull'imballaggio della capsula.
- Proteggere le capsule dall'esposizione ai raggi del sole e da un riscaldamento superiore a 50 °C.
- Conservare l'apparecchio e le capsule lontano dalla portata dei bambini.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo il riempimento.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per gli scopi indicati nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Non sono consentite applicazioni criogeniche, ad es. con azoto liquido.
- Utilizzare esclusivamente calotta e bottiglia dello stesso tipo di apparecchio.
- Non utilizzare mai prodotti di terzi con i componenti iSi Thermo XPress Whip plus.
- Non avvitare mai la calotta fuori asse.
- Durante l'avvitamento, non piegare la capsula sull'apparecchio.
- Non svitare mai la calotta né il pulsante da un apparecchio sotto pressione.
- Fare attenzione ai dentini appuntiti del beccuccio. Pericolo di lesioni.

- Non utilizzare mai l'adattatore beccuccio come impugnatura di trasporto.
- Non riscaldare mai iSi Thermo XPress Whip plus.
- Non conservare mai l'apparecchio riempito nel freezer o nel congelatore.
- L'apparecchio è sotto pressione! Eventuali cadute o danneggiamenti lo rendono una fonte di pericolo, pertanto non deve essere riutilizzato! Far controllare l'apparecchio dal centro di assistenza iSi.
- Smontare iSi Thermo XPress Whip plus solo conformemente al punto "Pulizia approfondita".
- Verificare la compatibilità del materiale con il solvente per pulire e disinfettare.
- Non apportare modifiche a iSi Thermo XPress Whip plus. Queste possono comportare l'estinzione della garanzia e l'esclusione di responsabilità.
- Leggere e conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per evitare errori di utilizzo.
- Utilizzare solo capsule iSi per panna montata originali. Per motivi di sicurezza, non utilizzare capsule di altri produttori o capsule di gas diverse da quelle definite nei dati dell'apparecchio.
- E assolutamente necessario provvedere alla corretta pulizia del sifone per evitare che si intasi. Prima di utilizzarlo, controllare che il sifone iSi sia stato correttamente pulito.
- Mai utilizzare più capsule di quelle indicate ne riempire eccessivamente il sifone. Così facendo si garantisce che la pressione di funzionamento massima non venga superata.
- Se risulta impossibile scaricare la pressione, contattare iSi o il proprio centro di assistenza.

## Istruzioni per l'uso.

**NOTA:** Prima del primo utilizzo, svitare il pulsante e smontare i singoli componenti dell'apparecchio. Rimuovere la pellicola con le indicazioni. Effettuare una pulizia approfondita come indicato nel paragrafo "Pulizia approfondita".

### Preparazione

1. Avvitare il pulsante nella calotta fino all'arresto.
2. Montare tubicino e guarnizione della bottiglia.

**NOTA:** Per ottenere la capacità termica ottimale, lavare la bottiglia in acciaio con acqua fredda per l'impiego a freddo e con acqua calda per l'impiego a caldo.

### Riempimento

3. Riempire la bottiglia con il preparato.

**NOTA:** Per evitare la formazione di grumi, sciogliere completamente gli ingredienti in polvere, lo zucchero ecc. in un liquido prima del riempimento. Schiacciare gli ingredienti solidi, come frutta, verdura, spezie grezze ecc. e passarli al setaccio fine.

**NOTA:** La capacità massima è pari a 1 litro. Rispettare la linea di riempimento esterna e il contrassegno riportato sul fondo della bottiglia. Non riempire eccessivamente! Lo spazio vuoto residuo è necessario per un risultato di sbattitura ottimale. Utilizzare un misurino.

### Messa in funzione

4. Inserire il tubicino montato nella bottiglia in acciaio.
5. Avvitare manualmente e in posizione diritta la calotta con il pulsante avvitato alla bottiglia in acciaio.

---

**ATTENZIONE:** Non avvitare mai la calotta fuori asse!

---

6. Inserire la capsula per panna iSi originale nel portacapsule, come illustrato nella fig. 6.

7. Avvitare il portacapsule con la capsula inserita sulla calotta fino a quando non si sente il contenuto della capsula scorrere all'interno.

**⚠ ATTENZIONE:** Durante l'avvitamento, non piegare la capsula sull'apparecchio!

**⚠ ATTENZIONE:** L'apparecchio è sotto pressione!

8. Agitare l'apparecchio con forza.

**NOTA:** Per ottenere una consistenza ottimale della panna e dei preparati a base di panna, è importante il numero di cicli di agitazione. Se si agita per troppo tempo o troppo spesso, il contenuto si solidifica eccessivamente e non può più essere dosato agevolmente!

La frequenza di agitazione deve essere adattata al tipo di preparato (ad es. Tipo di crema), forza di agitazione e risultato desiderato (consistenza). La tabella seguente può servire come piccolo aiuto:

Tipo di panna	Contenuto di grassi	Frequenza di agitazione per ogni capsula
Panna fresca	36% 33%	min. 3x min. 4x
Panna a lunga conservazione	32%	min. 4x

Agitare nuovamente in caso di contenuto di grassi ridotto (almeno il 30%) o quando la consistenza è troppo morbida.

9. Rimuovere il portacapsule, gettare via la capsula vuota e inserire una seconda capsula per crema iSi.

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

10. Avvitare il portacapsule con la capsula inserita sulla calotta fino a quando non si sente il contenuto della capsula scorrere all'interno.

11. Agitare di nuovo l'apparecchio come al punto 8.

**NOTA:** Per l'apparecchio sono necessarie 2 capsule per un riempimento. Questo vale anche se la quantità di riempimento è inferiore a 1 litro.

12. Svitare il portacapsule e gettare le capsule vuote.
13. Inserire il beccuccio per guarnire sull'apposito adattatore.
14. Inserire l'adattatore fino ad avvertire lo scatto sulla calotta.
15. Piegarla la leva in avanti.
16. Piegarla lentamente la leva in avanti.
17. Posizionare il sifone Thermo XPress Whip plus sulla base raccogliocce.

### Funzionamento

18. Rimuovere il preparato premendo delicatamente la leva.

**NOTA:** Il primo dosaggio (circa ½ tazza) è normalmente sempre liquido. Se la consistenza continua a risultare liquida, agitare ancora il sifone.

**NOTA:** Con l'impiego a caldo la calotta si riscalda.

**NOTA:** Non riscaldare l'apparecchio a bagnomaria o a bagno nell'acqua calda!

### Istruzioni per l'uso importanti

- Il preraffreddamento o il preriscaldamento della bottiglia in acciaio migliora la capacità termica.
- Impiego a freddo: Inserire la panna/il preparato freschi.
- Prima del riempimento di preparati a base di gelatina lasciarli raffreddare a temperatura ambiente e infine rimettere in funzione l'apparecchio. Dopo che iSi Thermo XPress Whip plus è stato riempito, metterlo in frigorifero per almeno 12 ore.
- Le preparazioni a freddo restano fredde per 4 ore in iSi Thermo XPress Whip plus a

seconda del livello di riempimento e della temperatura ambiente.

- Il raffreddamento dell'apparecchio chiuso è possibile – Conservarlo per almeno 12 ore in posizione orizzontale in frigorifero.

---

**⚠ ATTENZIONE:** Non conservare mai l'apparecchio riempito nel freezer o nel congelatore!

---

- Impiego a caldo: La salsa/minestra inserita deve essere quanto più calda possibile (max. 95 °C).
- Le preparazioni a caldo restano calde per 4 ore in iSi Thermo XPress Whip plus a seconda del livello di riempimento e della temperatura ambiente.
- Se una massa calda o leggermente riscaldata deve essere raffreddata rapidamente a temperatura ambiente dopo il riempimento, l'iSi Thermo XPress Whip plus riempito può essere aperto e raffreddato in frigorifero. Successivamente, metterlo in funzione (vedere “Messa in funzione”).
- Dosare la panna/il dessert/la spuma/la salsa possibilmente poco prima di consumarli.
- Effettuare un lavaggio del beccuccio per guarnire e del relativo adattatore durante l'utilizzo a intervalli regolari (ogni 1-2 ore).

## Pulizia.

---

**⚠ ATTENZIONE:** Prima della pulizia controllare la compatibilità del materiale con il solvente per pulire e disinfettare (vedere “Elenco dei materiali”)!  

---

**NOTA:** Rispettare il dosaggio corretto del solvente per pulire o della combinazione di soluzioni detergenti e disinfettanti. Il tempo di azione e la temperatura scelta sono determinanti per il risultato della pulizia.

### **Pulizia approfondita**

**NOTA:** Osservare l'illustrazione al paragrafo “Pulizia”.

1. Premere la leva finché l'apparecchio non è completamente vuoto.
2. Svitare la leva.
3. Estrarre il pulsante svitandolo e svitare la testa dell'apparecchio.

**NOTA:** È assolutamente necessario estrarre il pulsante per ottenere una pulizia accurata.

4. Smontare i singoli componenti di iSi Thermo XPress Whip plus.
5. Effettuare una pulizia preliminare dei componenti del prodotto con acqua corrente calda (non bollente!) e un comune detergente e pulire la calotta, il tubicino, il beccuccio per guarnire e il relativo adattatore con l'apposito spazzolino. Rimuovere completamente il grasso e i residui di albume.

**NOTA:** Non utilizzare mai agenti antiruggine, prodotti abrasivi o spugne/spazzole abrasive.

6. Pulire i componenti del prodotto a mano o (e) in lavastoviglie.

**NOTA:** La temperatura di pulizia massima per la pulizia manuale è di 50 °C.

## Disinfezione

Tutti i componenti dell'apparecchio che vengono a contatto con gli alimenti possono essere puliti come di consueto e quindi disinfettati. Rispettare le istruzioni per l'uso relative ai comuni prodotti detergenti e disinfettanti.

## Lavaggio

All'occorrenza è sempre possibile smontare il beccuccio per guarnire e l'adattatore per poterli lavare.

## Lavaggio rapido

1. Azionare il leva fino a quando l'apparecchio non è completamente svuotato e depressurizzato. Svitare la calotta dall'apparecchio.
2. Riempì il dispositivo con 1 litro di acqua calda e chiudilo con la testata del dispositivo. Agitare vigorosamente il dispositivo 2-3 volte e metterlo in funzione con una capsula iSi

(vedere anche "Istruzioni per l'uso", passaggi da 3 a 8).

3. Suotare rapidamente l'apparecchio, premendo la leva in modo continuo, e accertarsi che l'apparecchio sia senza pressione.
4. Svitare la leva. Estrarre il pulsante e svitare la calotta.
5. Smontare i singoli componenti di iSi Thermo XPress Whip plus.

**NOTA:** Il lavaggio rapido non sostituisce la pulizia approfondita.

## Conservazione.

Se iSi Thermo XPress Whip plus non viene riempito immediatamente, lasciare asciugare i componenti all'aria aperta in un luogo pulito. Conservare iSi Thermo XPress Whip plus smontato e afferrare le parti lavate (disinfettate) solo con le mani pulite.

**NOTA:** Il lavaggio rapido non sostituisce la pulizia approfondita.

## Risoluzione dei problemi.

---

 **ATTENZIONE:** Non aprire con forza iSi Thermo XPress Whip plus quando è sotto pressione!

---

### **Scaricare la pressione**

Premere la leva finché l'apparecchio non è completamente vuoto. Schiacciare più volte la leva fino in fondo. Svitare la leva. Svitare lentamente il pulsante. Mentre lo si svita, tenere un panno sopra la testa dell'apparecchio.

Se la pressione non viene rilasciata, rivolgersi a iSi o al proprio centro di assistenza.

## **Impossibile rimuovere il contenuto e/o l'apparecchio spruzza.**

1. Intasamento causato da ingredienti e zucchero non sciolti, polpa di frutta o semi.
  - “Scaricare la pressione” e infine effettuare la “Pulizia approfondita”.
  - Sciogliere completamente i preparati schiacciandoli o passandoli.
2. Il contenuto è troppo solido a causa di troppi leganti o raffreddamento eccessivo.
  - La preparazione della ricetta o la procedura non è idonea oppure deve essere adattata.
  - Evitare il congelamento del contenuto.
3. Panna o preparato a base di panna troppo denso.
  - Ridurre l'intensità e la frequenza dei cicli di agitazione alla successiva messa in funzione.
  - Regola (riduce) la frequenza di agitazione.
4. Sono state utilizzate troppe capsule.
  - “Scaricare la pressione”. Mettere nuovamente in funzione l'apparecchio.
  - Per la quantità necessaria di capsule vedere “Dati Sifoni”.
5. Pressione assente/insufficiente nell'apparecchio.
  - Utilizzare solo capsule per panna iSi originali.
  - Non riutilizzare le capsule vuote e smaltirle immediatamente.
  - Per la quantità necessaria di capsule vedere “Dati Sifone”.
  - Azionare il dispositivo solo quando è in posizione verticale, altrimenti si potrebbe perdere la pressione.
6. Tubicino non inserito.
  - “Scaricare la pressione”. Rimettere in funzione l'apparecchio (vedere “Messa in funzione”).

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

1. L'apparecchio è stato riempito eccessivamente.
  - “Scaricare la pressione”  
Estrarre il contenuto in eccesso.
  - Per la quantità di riempimento massima vedere “Dati Sifone”.

2. L'apparecchio è stato agitato troppo poco o non è stato agitato affatto.  
— Regola (aumenta) la frequenza di agitazione.
3. Il contenuto non è sufficientemente freddo.  
— Dopo che iSi Thermo XPress Whip plus è stato riempito ed è pronto all'uso, metterlo in frigorifero per almeno 12 ore.
4. Il legante (per es., la gelatina) non è stato impiegato correttamente.  
— Rispettare le istruzioni per l'uso del legante.
5. È stata utilizzata una quantità insufficiente di gelatina o di altri leganti.  
— “Scaricare la pressione”. Aggiungere gelatina o altri leganti alla massa e riempire nuovamente.
6. Sono state utilizzate troppe poche capsule o capsule inadatte. .  
— Rispettare il numero max. di capsule da utilizzare specificato nei “Dati sifone”.  
— Utilizzare solo capsule per panna iSi originali.

### **La capsula per panna montata non si apre.**

1. La capsula utilizzata non è adatta.  
— Utilizzare solo capsule per panna iSi originali.
2. La capsula è stata inserita al contrario.  
— Inserire correttamente la capsula (vedere “Istruzione del Uso” punto 6).
3. L'unità di foratura è stata danneggiata.  
— “Scaricare la pressione”. Spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza.

### **Il contenuto non resta freddo/caldo.**

#### **La bottiglia in acciaio diventa calda o fredda.**

1. La camera isolante è stata danneggiata - Perdita dell'effetto termico.  
— “Scaricare la pressione”. Spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza.

### **Durante la messa in funzione fuoriesce del gas fra la bottiglia e la calotta.**

1. Guarnizione bottiglia mancante.  
— “Scaricare la pressione”. Inserire la guarnizione della bottiglia con il tubicino.

2. La guarnizione della bottiglia è stata danneggiata.
  - “Scaricare la pressione”. Sostituire la guarnizione della bottiglia.
3. La calotta non è stata serrata sufficientemente.
  - “Scaricare la pressione”. Avvitare manualmente la calotta alla bottiglia secondo le istruzioni per l'uso.
4. Il bordo superiore del corpo della bottiglia è stato danneggiato.
  - “Scaricare la pressione”. Spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza.

### **Durante la messa in esercizio il contenuto fuoriesce.**

1. Il pulsante non è stato avvitato sufficientemente alla calotta.
  - Avvitare il pulsante fino all'arresto.
2. Guarnizioni nel pulsante danneggiate.
  - Sostituire il pulsante.

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

1. La capsula utilizzata non è adatta.
  - Utilizzare solo capsule per panna iSi originali.
2. Resistenza di attrito eccessiva dell'accoppiamento filettato.
  - Ingrassare regolarmente la filettatura del portacapsule.

## Assistenza.

Le parti di ricambio sono economiche e disponibili singolarmente.

---

**⚠ ATTENZIONE:** Non apportare modifiche a iSi Thermo XPress Whip plus!

---

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

Ai fini della riparazione, inviare l'apparecchio completo.

---

ES

Muchas gracias  
por haber elegido  
un producto iSi.

Antes de utilizar el sifón  
por primera vez, leer  
detenidamente las  
instrucciones de uso.

## Descubra el mundo de iSi :

Visite nuestra página web para obtener más información sobre nuestra amplia gama de productos: una completa colección de recetas para crear deliciosos platos o sofisticadas combinaciones creativas y descubrir toda la oferta culinaria de iSi. ¡Déjese inspirar!

La página web de iSi ofrece información detallada sobre todos los Sifones iSi y Accesorios iSi.

**Además, encontrará instrucciones e información online sobre el primer uso, la limpieza y la resolución de problemas en los Sifones iSi.**

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

En caso de cualquier duda o pregunta, diríjase a [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Calidad garantizada:

Todos y cada uno de los Sifones iSi son examinados exhaustivamente en fábrica. iSi ofrece dos años de garantía para materiales y acabado, siempre que los fallos no sean consecuencia de un uso indebido. La garantía será efectiva desde la fecha de recepción de la compra.

### **¡Regístrese ahora en nuestra página web y podrá beneficiarse de una ampliación de garantía!**

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

Esta garantía es válida exclusivamente si se utilizan piezas de sifón originales de iSi, según la lista de componentes de producto. El correcto funcionamiento del sifón solo se puede garantizar si únicamente se utilizan cápsulas iSi. No se aceptará ninguna garantía ni reclamación de responsabilidad por fallos, daños o daños indirectos debido al incumplimiento y/o desconocimiento de las instrucciones de uso y de la información de seguridad indicada en las mismas.



Solo tiene que registrarse en nuestra página web para disfrutar de más ventajas:  
**[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)**

## Propiedades del producto.

- Indicada para preparaciones frías y calientes
- Botella de acero inoxidable aislada por vacío de doble pared con máximo aislamiento térmico y una superficie pulida
- Capacidad máx. de 1 litro
- Sistema de tubo ascendente con junta de botella termoresistente
- Cabezal de dispositivo aislado de acero inoxidable con palanca de operación conveniente.
- Adaptador de boquilla encajable y boquilla de decoración de acero inoxidable
- Portacápsulas ergonómico con mango de silicona
- Bandeja antigoteo y antideslizante con inserto de acero inoxidable
- Cepillo de limpieza de fácil uso

## Datos del sifón.

Presión máxima de funcionamiento (PS)	38 bar / 551 psi
Temperatura mín. de funcionamiento	1°C / 34°F
Temperatura máx. de funcionamiento.	95 °C / 203 °F
Volumen máximo de llenado	1 L
Cantidad máxima de cápsulas que se deben utilizar (N <sub>2</sub> O)	2 cápsulas iSi para nata
Aplicación	Se autoriza el uso comercial. Espumas, bocaditos, salsas frías y calientes, sopas cremosas, natas y postres. Indicado para preparaciones frías y calientes

## Lista de materiales.

<b>Descripción</b>	<b>Material</b>
Botella	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	Acero inoxidable, latón niquelado, polioximetileno (POM), Silicona, EPDM, PU
Botón de presión	Acero inoxidable, polioximetileno (POM), Silicona, EPDM
Junta de la botella	Silicona
Tubo ascendente	Acero inoxidable, polioximetileno (POM)
Adaptador de boquilla	Acero inoxidable, EPDM
Boquilla de decoración	Acero inoxidable, polioximetileno (POM), EPDM
Bandeja anti-goteo	Acero inoxidable, silicona
Portacápsulas	Acero inoxidable, silicona
Palanca	Acero inoxidable, EPDM
Cepillo de limpieza	Acero inoxidable, PE

Informaciones técnicas pueden ser modificadas sin aviso previo.



## Indicaciones de seguridad.

**La mancata osservanza delle presenti avvertenze di sicurezza o di qualsiasi consiglio per l'uso e la cura costituisce uso improprio dei prodotti iSi e può causare il malfunzionamento del sistema e possibili lesioni personali e/o danni materiali.**

- No fuerce el aparato.
- Siga las normas de seguridad del embalaje de la cápsula.
- Proteja el aparato de los rayos del sol y de temperaturas superiores a 50 °C.
- Conserve el aparato y las cápsulas fuera del alcance de los niños.
- Ponga el aparato en marcha sólo cuando esté lleno.
- Utilice el aparato únicamente para los fines indicados en este modo de empleo.
- No se permite el uso de aplicaciones criogénicas (por ejemplo, con nitrógeno líquido).
- Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de aparato.
- No combine productos de otras marcas con piezas iSi Thermo XPress Whip plus.
- No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.
- No se incline sobre el aparato al enroscar la cápsula.
- No desenrosque el cabezal del sifón o el botón de presión cuando el aparato esté bajo presión.

- No coja la boquilla de decoración por la parte dentada. Puede provocar heridas.
- No utilice el adaptador de boquilla como asa.
- No caliente el iSi Thermo XPress Whip plus.
- No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador.
- El aparato es un recipiente a presión. Si se cae o deteriora puede resultar peligroso, de modo que no se podrá utilizar de nuevo. El servicio de asistencia técnica de iSi efectuará una revisión del aparato.
- Desmunte el iSi Thermo XPress Whip plus sólo como se indica en el punto "Limpieza a fondo".
- Compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen.
- No efectúe ninguna modificación en el iSi Thermo XPress Whip plus. En caso contrario, provocará la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad.
- Lea detenidamente y conserve el modo de empleo para prevenir errores de uso.
- Utilice únicamente capsulas iSi para nata originales. Por razones de seguridad, no utilice cápsulas de otros fabricantes o cápsulas de gas que no sean las definidas en los datos del dispositivo.
- Es necesario limpiar el sifón de forma adecuada para evitar una obstrucciones. Antes de cada aplicación, compruebe que el sifón iSi se haya limpiado de forma adecuada la última vez!
- Nunca utilice más cápsulas de las que se especifican ni llene el sifón en exceso. Así se asegura de que la máxima presión de funcionamiento especificada no se supera.
- Si no consigue reducir la presión, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica.

## Modo de empleo.

**ADVERTENCIA:** Antes del primer uso, desenrosque el botón de presión y desmonte el aparato de modo que los componentes queden separados. Retire la hoja de advertencia. Lleve a cabo una limpieza a fondo tal y como se describe en el apartado "Limpieza a fondo".

### Operaciones preparatorias

1. Enrosque el botón de presión en el cabezal del sifón hasta el tope.
2. Una el tubo ascendente y la junta de la botella.

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

### Llenado

3. Llene la botella de acero inoxidable con el preparado.

**ADVERTENCIA:** Para evitar la formación de grumos, antes del llenado, diluya completamente los ingredientes pulverulentos, azúcares, etc., en un poco de líquido. Triture y pase por un tamiz fino los ingredientes compactos como frutas, verduras, especias gruesas, etc.

**ADVERTENCIA:** El volumen máximo de llenado es de 1 litro. Tenga en cuenta la línea de llenado exterior y la señalización en el fondo de la botella. No la sobrellene. El espacio vacío restante es necesario para obtener un resultado óptimo. Utilice un vaso graduado.

### Puesta en marcha

4. Coloque el tubo ascendente ya montado en la botella de acero inoxidable.
5. Enrosque el cabezal del sifón, con el botón de presión enroscado, de manera recta y firme en la botella de acero inoxidable.



**ATENCIÓN:** No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente!

---

- Coloque una cápsula para nata iSi original en el portacápsulas, tal y como se muestra en la fig. 6.
- Enrosque el portacápsulas, con la cápsula colocada en el cabezal del sifón hasta que se oiga que todo el contenido de la cápsula ha entrado.

**⚠ ATENCIÓN:** No se incline sobre el aparato mientras esté enroscando la cápsula!

**⚠ ATENCIÓN:** El aparato está ahora bajo presión!

- Agite el aparato energícamente.

**ADVERTENCIA:** La cantidad de veces que se agita el aparato es importante para obtener nata montada y preparados con nata con una consistencia óptima. Si se agita demasiado tiempo o demasiado a menudo, el contenido se volverá demasiado duro y no se podrá sacar.

La frecuencia de agitación debe adaptarse al tipo de medio (por ejemplo, tipo de nata), la fuerza de agitación y el resultado deseado (consistencia). La siguiente tabla puede servir como una pequeña ayuda:

Tipo de nata	Contenido de grasa	Frecuencia de agitación por cápsula
Nata fresca	36% 33%	min. 3x min. 4x
Nata de larga vida	32%	min. 4x

Vuelva a agitar en caso de de que haya poco contenido de grasa (mínimo 30%) o una consistencia demasiado blanda.

- Retire el portacápsulas, deseche la cápsula vacía e inserte una segunda cápsula iSi para nata.

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

10. Enrosque el portacápsulas, con la cápsula colocada en el cabezal del sifón hasta que se oiga que todo el contenido de la cápsula ha entrado.
11. Agite el aparato de nuevo, tal y como se describe en el paso 8.

**ADVERTENCIA:** Es necesario utilizar 2 cápsulas para un llenado del aparato, incluso cuando el volumen de llenado es menor de 1 litro.

12. Desenrosque el portacápsulas y elimine las cápsulas vacías.
13. Fije la boquilla de decoración en el adaptador de boquilla.
14. Introduzca el adaptador de boquilla en la entrada del cabezal del sifón hasta que esté bien encajado.
15. Enrosque la palanca.
16. Lentamente, doble la palanca hacia adelante.
17. Ponga el Thermo XPress Whip plus en la bandeja antigoteo.

### Manejo

18. Extraiga el preparado accionando la palanca suavemente.

**ADVERTENCIA:** La primera extracción (aprox. ½ taza) siempre es más líquida. Si la consistencia aun es demasiado líquida, agite el sifon varias veces mas.

**ADVERTENCIA:** Con las preparaciones calientes, el cabezal del sifón se calentará.

**ADVERTENCIA:** No poner el aparato al baño María cuando aún esté caliente.

### Instrucciones importantes de uso

- Si enfría o calienta la botella de acero inoxidable, el aislamiento térmico mejora.
- Preparaciones frías: vierta la nata o el preparado fríos.
- Antes de llenar la botella, deje el preparado gelatinoso a temperatura ambiente para que se entibie y, a continuación, ponga el

aparato en marcha. Coloque el iSi Thermo XPress Whip plus lleno durante al menos 12 horas en el frigorífico.

- El preparado frío puede mantenerse hasta 4 horas frío dentro del Thermo XPress Whip plus dependiendo de la cantidad y la temperatura ambiente.
- El aparato cerrado se puede refrigerar. Conserve el aparato horizontalmente en el frigorífico al menos 12 horas.


---

**ATENCIÓN:** No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador!

---

- Preparaciones calientes: vierta la salsa o la sopa tan calientes como sea posible (máximo 95 °C).
- El preparado caliente puede mantenerse hasta 4 horas caliente dentro del Thermo XPress Whip plus dependiendo de la cantidad y la temperatura ambiente.
- En caso de que una masa caliente o ligeramente caliente se deba enfriar rápidamente a temperatura ambiente después del llenado, el iSi Thermo XPress Whip plus lleno se puede dejar abierto en el frigorífico para que se enfríe. Posteriormente, ponga en marcha el aparato (consulte el apartado "Puesta en marcha").
- Retire la nata/postre/espuma/salsa del aparato poco antes de su consumo.
- Limpie la boquilla de decoración y el adaptador de boquilla frecuentemente y a intervalos regulares durante el uso del aparato (cada 1 - 2 horas).

## Limpieza.

**ATENCIÓN:** Antes de llevar a cabo la limpieza, compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen (consulte la “Lista de materiales”)! 

**ADVERTENCIA:** Utilice siempre una dosis correcta de solución limpiadora o de las soluciones limpiadora y desinfectante combinadas. El tiempo y la temperatura elegida son igual de decisivos para el resultado final de la limpieza.

### Limpieza a fondo

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

1. Accione la palanca hasta que el dispositivo esté completamente vacío.
2. Desenrosque la palanca.
3. Desenrosque el botón pulsador y desenrosque el cabezal del dispositivo.

**ADVERTENCIA:** Es absolutamente necesario desenroscar el botón de presión para garantizar una limpieza a fondo.

4. Desmonte el iSi Thermo XPress Whip plus de modo que los componentes queden separados.
5. Realice una primera limpieza de los componentes con agua potable caliente (que no queme) y un detergente habitual; a continuación, limpie el cabezal del sifón, el tubo ascendente, la boquilla de decoración y el adaptador de boquilla con el cepillo de limpieza. Elimine completamente la grasa y los restos de clara de huevo.

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

6. Limpie los componentes del producto a mano o (y) en el lavavajillas.

**ADVERTENCIA:** La temperatura máxima para la limpieza manual es de 50 °C

## Desinfección

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

## Limpieza frecuente

La boquilla de decoración y el adaptador de boquilla requieren una limpieza frecuente. Se pueden extraer siempre que se desee con este fin.

## Limpieza rápida

1. Accione la palanca hasta que el dispositivo esté completamente vacío y despresurizado. Desenrosque el cabezal del sifón.
2. Llene el dispositivo con 1 litro de agua tibia y ciérrelo con el cabezal del dispositivo. Agite el dispositivo 2-3 veces enérgicamente y póngalo en funcionamiento con una cápsula iSi (consulte también las "Instrucciones de uso", pasos 3 a 8).
3. Vacíe el dispositivo rápidamente presionando la palanca enérgicamente y de forma continua, y asegúrese de que el dispositivo esté despresurizado.
4. Desenrosque la palanca, desenrosque el botón de presión y el cabezal del sifón.
5. Desmonte el iSi Thermo XPress Whip plus de modo que los componentes queden separados.

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

## Conservación.

Si no se va a llenar el iSi Thermo XPress Whip plus durante un tiempo, deje que los componentes se sequen al aire en un sitio limpio. Conserve el iSi Thermo XPress Whip plus desmontado y lávese las manos antes de tocar las piezas limpias (desinfectadas).

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

## Reparación de averías.

**⚠ ATENCIÓN:** No abra el iSi Thermo XPress Whip plus a la fuerza cuando esté bajo presión!

### Salida de la presión

Accione la palanca hasta que el dispositivo esté completamente vacío. Presione la palanca varias veces hacia abajo hasta el tope. Desenrosque el botón lentamente. Desenrosque el botón pulsador; cubra el cabezal del dispositivo con un paño al desenroscar el botón pulsador.

Si la presión no se descarga, ponerse en contacto con iSi o el centro de reparación elegido.

### El contenido no se puede sacar o el aparato salpica.

1. Obstrucción causada por azúcar, pulpa, pepitas o ingredientes no disueltos.
  - Lleve a cabo una “Salida de la presión” y, a continuación, una “Limpieza a fondo”.
  - Triture y cuele los ingredientes para que se disuelvan bien.
2. Contenido demasiado rígido a causa de un exceso de espesante o de un enfriamiento demasiado intenso.
  - El procedimiento o la fórmula no son apropiados o deben ajustarse.
  - Evite que el contenido se congele.
3. Nata o preparado con nata que se ha vuelto demasiado rígido.
  - Reduzca la intensidad y la frecuencia del ciclo de agitaciones la próxima vez que ponga en marcha el aparato.
  - Ajustar (reducir) la frecuencia de agitación.
4. Se han utilizado demasiadas cápsulas.
  - “Salida de la presión”. Ponga el aparato de nuevo en marcha.
  - Respecto a la cantidad necesaria de cápsulas, consulte el apartado “Datos del sifón”.

5. El aparato no tiene presión/tiene muy poca presión.
  - “Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.
  - No reutilice las cápsulas vacías y deséchelas de inmediato.
  - Respecto a la cantidad necesaria de cápsulas, consulte el apartado “Datos del sifón”.
  - Utilice el dispositivo solo cuando esté de pie, de lo contrario se puede perder presión.
6. El tubo ascendente no está colocado.
  - “Salida de la presión”. Ponga el aparato de nuevo en marcha (véase “Puesta en marcha”).

### **El contenido extraído es demasiado líquido.**

1. Se ha llenado demasiado el aparato.
  - “Salida de la presión”. Vierta el contenido sobrante.
  - Respecto al volumen de llenado máximo, consulte el apartado “Datos del sifón”.
2. El aparato no se ha agitado o se ha agitado muy poco.
  - Ajustar (aumentar) la frecuencia de agitación.
3. El contenido no está lo suficientemente frío.
  - Coloque el iSi Thermo XPress Whip plus lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante al menos 12 horas.
4. Se han utilizado cápsulas no apropiadas o muy poco apropiadas.
  - Respecto a la cantidad necesaria de cápsulas, consulte el apartado “Datos del sifón”.
  - Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.
5. Se ha utilizado muy poca gelatina u otros espesantes.
  - “Salida de la presión”. Utilice más gelatina u otros espesantes para la masa y llene la botella de nuevo.
6. El espesante (p. ej. gelatina) no se ha utilizado correctamente.
  - Siga las instrucciones de uso de las preparaciones para el espesante.

**La cápsula para nata no se vacía.**

1. La cápsula utilizada no es apropiada.
  - Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.
2. La cápsula se ha colocado al revés.
  - Coloque la cápsula correctamente (consulte “modo de empleo” paso 6).
3. Se ha estropeado la unidad de vaciado.
  - “Salida de la presión”. Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.

**El contenido no se mantiene frío/caliente. La botella de acero inoxidable se calienta o enfría.**

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

**Al poner al aparato en marcha se escapa gas entre la botella y el cabezal.**

1. Falta la junta de la botella.
  - “Salida de la presión”. Coloque la junta de la botella con el tubo ascendente.
2. Se ha dañado la junta de la botella.
  - “Salida de la presión”. Sustituya la junta de la botella.
3. El cabezal no se ha enroscado con suficiente firmeza.
  - “Salida de la presión”. Enrosque el cabezal firmemente en la botella según el modo de empleo.
4. El borde superior de la botella se ha dañado.
  - “Salida de la presión”. Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.

**El material de relleno se escapa al poner el aparato en marcha.**

1. El botón de presión no se ha enroscado lo suficiente en el cabezal del sifón.
  - Enrosque el botón de presión hasta el tope.
2. Juntas en el botón pulsador dañadas.
  - Reemplace el botón pulsador.

## Cuesta enroscar el portacápsulas

1. La cápsula utilizada no es apropiada.
  - Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.
2. El acoplamiento de la rosca ejerce una resistencia a la fricción demasiado alta.
  - Engrase regularmente la rosca del portacápsulas.

## Servicio.

Las piezas de repuesto están disponibles por separado y a un precio asequible.

---

 **ATENCIÓN:** No efectúe ninguna modificación en el iSi Thermo XPress Whip plus!

---

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

En caso de reparación, envíe siempre el aparato completo.



---

PT

Agradecemos a  
escolha de um  
produto iSi.

Leia atentamente as instruções  
da garrafa antes de usá-la pela  
primeira vez.

## Descubra o mundo da iSi :

Acesse o site da iSi e obtenha mais informações sobre nossa ampla variedade de produtos. Com a nossa grande coleção de receitas cheia de combinações simplesmente deliciosas e com uma criatividade sofisticada, você tem acesso a todo o mundo culinário da iSi. Inspire-se!

O site da iSi fornece informações detalhadas sobre todas as Garrafas/ Sifões iSi e Acessórios iSi.

**As instruções detalhadas on-line fornecem informações sobre o primeiro uso, limpeza e resolução de problemas das Garrafas e Sifões iSi.**

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

Em caso de dúvidas, entre em contato conosco pelo e-mail [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Qualidade garantida:

Todas as Garrafas e Sifões iSi são cuidadosamente inspecionados antes de deixarem a fábrica. A iSi oferece uma garantia de dois anos para materiais e fabricação, desde que não seja constatado que o problema é resultado de uso indevido. O período da garantia tem início na data de recebimento da compra.

### **Faça seu registro on-line agora e obtenha a extensão da garantia!**

Aproveite os benefícios de uma garantia de três anos para materiais e fabricação.

A garantia só é válida mediante o uso de peças originais da iSi, conforme indicado na lista de componentes do produto. O funcionamento perfeito do dispositivo só é garantido se forem utilizadas somente cápsulas iSi. Nenhuma garantia ou reivindicação de responsabilidade será confirmada por falhas, danos ou danos resultantes constatados como resultado do não cumprimento e/ou do desconhecimento das instruções do usuário e das informações de segurança nelas contidas.



Faça seu registro on-line e aproveite a  
ampliação dos benefícios:  
**[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)**

## Características do produto.

- Indicado para preparados frios e quentes
- Garrafa de aço inoxidável, de parede dupla, com isolamento por vácuo, capacidade térmica máxima e superfície polida
- Capacidade máxima de 1 l
- Sistema de tubo ascendente com vedação da garrafa resistente à temperatura
- Cabeçote de garrafa isolada em aço inoxidável com operação conveniente da alavanca
- Adaptador do bico encaixável e bico para decoração de aço inoxidável
- Suporte da recarga ergonómico com pega de silicone
- Base anti-pingos antiderrapante com encaixe em aço inoxidável
- Escova para limpeza de fácil utilização

## Dados da Garrafa.

Pressão máxima de serviço (PS)	38 bar
Temperatura mínima de operação	1°C
Temperatura máxima de operação	95 °C
Capacidade máxima	1 L
Número máximo de cápsulas (N <sub>2</sub> O)	2 cápsulas de creme iSi
Uso	Aprovado para uso comercial. Espumas, aperitivos, molhos quentes e frios, sopas de creme e também chantilly e sobremesas. Adequado para utilização com alimentos frios e quentes.

## Lista de materiais.

<b>Descrição</b>	<b>Material</b>
Garrafa	Aço inoxidável
Cabeça	Aço inoxidável, Latao niquelado, polioximetileno (POM), Silicone, EPDM, PU
Botão de pressão	Aço inoxidável, polioximetileno (POM), Silicone, EPDM
Vedação da garrafa	Silicone
Tubo ascendente	Aço inoxidável, polioximetileno (POM)
Adaptador do bico	Aço inoxidável, EPDM
Bico para decoração	Aço inoxidável, polioximetileno (POM), EPDM
Base anti-pingos	Aço inoxidável, silicone
Suporte da recarga	Aço inoxidável, silicone
Alavanca	Aço inoxidável, EPDM
Escova para limpeza	Aço inoxidável, PE

Dados técnicos estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.



## Informações de segurança.

**O não cumprimento destes avisos de segurança ou de qualquer recomendação de uso e cuidados constitui um mau uso dos produtos iSi e pode resultar no funcionamento incorreto do sistema e em possíveis danos pessoais e/ou materiais.**

- Nunca exercer força.
- Respeitar as instruções de segurança na embalagem das recargas.
- Proteger as recargas da luz solar directa e temperaturas superiores a 50 °C.
- Manter os sifões e as recargas fora do alcance das crianças.
- Accionar o sifão apenas quando estiver cheio.
- Utilizar o sifão exclusivamente para os fins indicados nestas instruções de uso.
- Aplicações criogénicas, por exemplo: com nitrogénio líquido não são permitidas.
- Combinar exclusivamente cabeças e garrafas do mesmo modelo.
- Nunca combinar produtos de outras marcas com peças do iSi Thermo XPress Whip plus.
- Nunca enroscar a cabeça torta.
- Ao enroscar a recarga não se inclinar sobre o sifão.
- Nunca desenroscar a cabeça ou a botão de pressão quando o sifão está sob pressão.
- Não tocar nos dentes pontiagudos do bico para decoração. Perigo de danos físicos.
- Nunca utilizar o adaptador do bico como pega.
- Nunca aquecer o iSi Thermo XPress Whip plus.

- Nunca guardar o sifão cheio no congelador ou na arca.
- O sifão é um recipiente sob pressão. Se cair ou for danificado torna-se uma fonte de perigo e não deve voltar a ser utilizado. Solicitar a verificação do sifão ao serviço de apoio da iSi.
- A desmontagem do iSi Thermo XPress Whip plus deve ser efectuada apenas em conformidade com o ponto “Limpeza minuciosa”.
- Verificar se os detergentes e desinfec-  
tantes utilizados são adequados para o material do sifão.
- Não efectuar alterações no iSi Thermo XPress Whip plus. Caso contrário, a garantia é anulada e o fabricante deixa de ser responsável pelo produto.
- Ler atentamente e guardar as instruções para evitar erros de utilização.
- Utilize apenas cápsulas de creme iSi originais. Por motivos de segurança, não usar cápsulas de outros fabricantes ou outras cápsulas de gás diferentes das definidas nos dados do aparelho.
- Limpar corretamente é essencial para evitar entupimentos do utensílio. Antes de cada uso, verificar se o utensílio iSi foi limpo corretamente.
- Nunca utilize mais cápsulas do que o indicado ou encha demais o utensílio! Garanta que a pressão máxima de funcionamento indicada não seja ultrapassada.
- Se a pressão não reduzir, leve para a iSi ou para o seu contato no centro de manutenção.

## Instruções de uso.

**NOTA:** Antes da primeira utilização, desenroscar o botão de pressão e desmontar o sifão nos componentes individuais. Retirar a folha das indicações. Efectuar uma limpeza geral como é descrito no ponto “Limpeza minuciosa”.

### Preparação

1. Enroscar o botão de pressão na cabeça até ao batente.
2. Montar o tubo ascendente e a vedação da garrafa.

**NOTA:** Para obter uma capacidade térmica ideal, encher a garrafa de aço inoxidável com água fria para preparados frios e com água quente para preparados quentes.

### Enchimento

3. Encher a garrafa de aço inoxidável com o preparado.

**NOTA:** Para evitar a formação de grumos, dissolver completamente os ingredientes em pó, açúcar, etc., num pouco de líquido antes de deitar no sifão. Os ingredientes sólidos, como fruta, legumes, algumas especiarias, etc., devem ser reduzidos a puré e passados no passador.

**NOTA:** A capacidade máxima é de 1 l. Observar a linha de enchimento exterior e a marca na base da garrafa. Não encher demasiado! O espaço que permanece livre é necessário para obter um resultado de batimento ideal. Utilizar um copo graduado.

### Colocação em funcionamento

4. Colocar o tubo ascendente montado na garrafa de aço inoxidável.
5. Enroscar a cabeça, com o botão de pressão já enroscado, na garrafa de aço inoxidável, a direito e apertando manualmente.

---

**⚠ ATENÇÃO:** Nunca enroscar a cabeça torta!

---

- Introduzir no suporte da recarga uma recarga para chantilly iSi original, como ilustrada na fig. 6.
- Enroscar o suporte com a recarga na cabeça até ouvir correr todo o conteúdo da recarga.

---

**⚠ ATENÇÃO:** Ao enroscar a recarga não se inclinar sobre o sifão!

---

---

**⚠ ATENÇÃO:** O sifão está agora sob pressão!

---

- Agitar vigorosamente o sifão.

**NOTA:** O número de ciclos de agitação é importante para obter a consistência ideal do chantilly e dos preparados que contêm natas. Se for agitado demasiado tempo ou demasiadas vezes, o preparado fica demasiado denso e deixa de ser possível retirá-lo totalmente do sifão.

A frequência de agitação deve ser adaptada ao tipo de efeito pretendido (por exemplo, o tipo de creme), poder de agitação e resultado desejado (consistência). A tabela em baixo serve como ajuda:

Tipo de natas	Porcentagem de gordura	Frequência de agitação por recarga
Natas frescas	36% 33%	min. 3x min. 4x
Natas consistentes	32%	min. 4x

Se a percentagem de gordura for baixa (no mínimo 30%) ou se a consistência for muito mole, voltar a agitar.

- Remova o suporte da cápsula, deite fora a cápsula vazia e insira uma segunda cápsula iSi para creme.

**NOTA:** É normal ouvir um sibilar baixo ao desenroscar o suporte da recarga.

10. Enroscar o suporte com a recarga na cabeça até ouvir correr todo o conteúdo da recarga.
11. Agitar novamente o sifão conforme indicado no passo 8.  
**NOTA:** São necessárias 2 recargas para encher o sifão, mesmo que a quantidade necessária seja inferior a 1 L.
12. Desenroscar o suporte e eliminar as recargas vazias.
13. Colocar o bico para decoração no respectivo adaptador.
14. Colocar o adaptador do bico no bocal da cabeça até encaixar.
15. Remover a alavanca.
16. Dobrar lentamente a alavanca para a frente.
17. Posicionar o Thermo XPress Whip plus na base anti-pingos.

### Utilização

18. Remover o preparado pressionando suavemente a alavanca (PRESS).

**NOTA:** É normal que a primeira aplicação (aproximadamente ½ chávena) saia sempre líquida. Se a consistência continuar líquida, sacudir o utensílio novamente.

**NOTA:** Quando o sifão contém preparados quentes, a cabeça fica quente.


**NOTA:** O sifão não deve ser aquecido em banho maria.

### Indicações de utilização importantes

- O arrefecimento ou aquecimento prévio da garrafa de aço inoxidável melhora a sua capacidade térmica.
- Preparados frios: deitar as natas ou o preparado no sifão quando estiverem frios.
- Antes de serem deitados no sifão, os preparados que contenham gelatina devem arrefecer até ficarem à temperatura ambiente, devendo em seguida o sifão ser colocado em funcionamento. Colocar o iSi Thermo XPress Whip plus cheio no frigorífico durante, pelo menos, 12 horas.

- Os preparados que forem colocados frios no iSi Thermo XPress Whip plus permanecem frios durante um máximo de 4 horas, consoante o nível de enchimento e a temperatura ambiente.
- É possível voltar a arrefecer o sifão fechado. Basta colocá-lo no frigorífico, na horizontal, durante um mínimo de 12 horas.

---

 **ATENÇÃO:** Nunca guardar o sifão cheio no congelador ou na arca!

---

Preparados quentes: deitar o molho/a sopa o mais quente possível (no máximo a 95 °C) no sifão.

- Os preparados que forem colocados quentes no iSi Thermo XPress Whip plus permanecem quentes durante um máximo de 4 horas, consoante o nível de enchimento e a temperatura ambiente.
- Se uma massa quente ou ligeiramente aquecida tiver que arrefecer rapidamente depois de ter sido vertida no sifão, o iSi Thermo XPress Whip plus pode ser colocado no frigorífico aberto. Em seguida, colocá-lo em funcionamento (consultar o ponto “Colocação em funcionamento”).
- Aplicar o chantilly/molho/a sobremesa/espuma com o mínimo de antecedência possível do seu consumo.
- Durante a utilização, limpar o bico para decoração e o adaptador em intervalos regulares (de 1 ou 2 horas).

## Limpeza.

---

**⚠ ATENÇÃO:** Antes da limpeza, deve ser verificado se os detergentes e desinfetantes são adequados para os materiais do sifão (consultar a “Lista de materiais”!).

---

**NOTA:** Assegurar que é utilizada a dose correcta de detergente ou da solução combinada de detergente e desinfetante. O tempo de actuação e a temperatura seleccionada são igualmente determinantes para o resultado da limpeza.

### Limpeza minuciosa

**NOTA:** Observe as ilustrações de limpeza.

1. Premir a alavanca até que o aparelho esteja completamente vazio.
2. Remover a alavanca.
3. Desenroscar o botão de pressão e remover a cabeça do dispositivo.

**NOTA:** É essencial desenroscar o botão de pressão para garantir uma limpeza minuciosa.

4. Desmontar o iSi Thermo XPress Whip plus nos componentes individuais.
5. Passar os componentes por água potável morna (e não quente!) e um detergente comum e utilizar a escova para limpar a cabeça, o tubo ascendente, o bico para decoração e o adaptador. Remover totalmente a gordura e os restos de clara de ovo.

**NOTA:** Nunca utilizar utensílios especiais inoxidáveis, detergentes abrasivos ou esponjas/escovas que possam riscar.

6. Limpe os componentes do produto manualmente ou (e) na máquina de lavar louça

**NOTA:** A temperatura máxima de limpeza na limpeza manual é 50 °C.

## Desinfecção

Todas as peças do produto que entram em contacto com o preparado podem ser limpas como habitualmente e, em seguida, desinfectadas. Devem ser respeitadas as indicações de utilização aplicáveis para detergentes e desinfectantes comuns.

## Limpeza intermédia

O bico para decoração e o adaptador podem ser retirados em qualquer altura, sempre que for necessário efectuar uma limpeza intermédia.

## Limpeza rápida

1. Premir a alavanca até que o aparelho esteja completamente vazio e a pressão aliviada. Desenroscar a cabeça do sifão.
2. Encha o dispositivo com 1 litro de água morna e feche-o com a cabeça do dispositivo. Agite 2-3 vezes vigorosamente e coloque uma cápsula iSi (consulte também as “Instruções de manuseamento”, etapas 3 a 8)
3. Esvaziar o aparelho rapidamente premindo a alavanca firmemente e continuamente e assegurar-se de que o aparelho não está sob pressão.
4. Remover a alavanca, desenroscar o botão de pressão e a cabeça do sifão.
5. Desmontar o iSi Thermo XPress Whip plus nos componentes individuais.

**NOTA:** A limpeza rápida não substitui a limpeza minuciosa.

## Armazenamento.

Se o iSi Thermo XPress Whip plus não voltar a ser enchido imediatamente, deixar os seus componentes secar ao ar num sítio limpo. Guardar o iSi Thermo XPress Whip plus desmontado e pegar nas peças limpas (desinfectadas) apenas com as mãos lavadas.

**NOTA:** Respeitar as disposições aplicáveis de higiene alimentar.

## Resolução de problemas.

**⚠ ATENÇÃO:** Não forçar a abertura do iSi Thermo XPress Whip plus quando está sob pressão!

### **Despressurizar**

Premir a alavanca até que o aparelho esteja completamente vazio. Premir a alavanca várias vezes até parar. Remover a alavanca. Desentrosque o botão lentamente e, entretanto, segurar um pano sobre a parte superior do aparelho.

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

### **O preparado não sai ou o sifão salpica.**

1. Obstrução devido a ingredientes não dissolvidos, como açúcar, polpa de fruta ou caroços.
  - “Despressurizar” e, em seguida, efectuar a “Limpeza minuciosa”.
  - Dissolver bem os ingredientes reduzindo-os a puré e passando-os.
2. O preparado é demasiado denso devido à utilização excessiva de espessante ou refrigeração demasiado forte.
  - A receita e o método de preparação não são adequados ou devem ser adaptados.
  - Evitar que o preparado congele.
3. Chantilly ou preparado com natas demasiado espesso.
  - Reduzir a intensidade e a frequência dos ciclos de agitação na próxima utilização.
  - Ajustar (reduzir) a frequência de agitação.
4. Foram utilizadas demasiadas recargas.
  - “Despressurizar”. Colocar o sifão novamente em funcionamento.
  - Consultar o número necessário de recargas no ponto “Dados do aparelho”.
5. Sifão sem/com pouca pressão.
  - Utilizar apenas recargas para chantilly iSi originais.
  - Não reutilizar recargas vazias e eliminá-las de imediato.
  - Consultar o número necessário de recargas no ponto “Dados do aparelho”.

— Manuseie o dispositivo somente quando estiver na posição vertical, caso contrário, a pressão perde-se.

**6. O tubo ascendente não foi colocado.**

— “Despressurizar”. Colocar o sifão novamente em funcionamento (consultar “Colocação em funcionamento”).

**O preparado aplicado é demasiado líquido.**

**1. O sifão foi enchido excessivamente.**

— “Despressurizar”. Verter o preparado excessivo.

— Consultar a capacidade máxima no ponto “Enchimento”.

**2. O sifão foi pouco/não foi agitado.**

— Adjust (increase) shaking frequency.

**3. O preparado não está suficientemente frio.**

— Colocar o iSi Thermo XPress Whip plus cheio e pronto a utilizar no frigorífico durante, pelo menos, 12 horas.

**4. O espessante (por exemplo, gelatina) não foi utilizado correctamente.**

— Respeitar as indicações de utilização do espessante.

**5. Foi utilizada pouca gelatina ou outros espessantes.**

— “Despressurizar”. Adicionar mais gelatina ou outros espessantes à massa e voltar a deitar no sifão.

**6. Não foram utilizadas recargas suficientes ou foram utilizadas recargas inadequadas.**

— Consultar o número necessário de recargas no ponto “Dados de aparelho”.

— Utilizar apenas recargas para chantilly iSi originais.

**A recarga para chantilly não é perfurada.**

**1. A recarga utilizada não é adequada.**

— Utilizar apenas recargas para chantilly iSi originais.

**2. A recarga foi colocada ao contrário.**

— Colocar a recarga correctamente (consultar passo 6).

**3. A unidade de perfuração está danificada.**

— “Despressurizar”. Enviar o sifão à iSi ou ao serviço de apoio.

**O preparado não permanece frio/quente.  
A garrafa de aço inoxidável fica quente ou fria.**

1. A câmara de isolamento está danificada – perda do efeito térmico.  
— “Despressurizar”. Enviar o sifão à iSi ou ao serviço de apoio.

**Na colocação em funcionamento, sai gás entre a garrafa e a cabeça.**

1. A vedação da garrafa não foi colocada.  
— “Despressurizar”. Colocar a vedação da garrafa com o tubo ascendente.
2. A vedação da garrafa está danificada.  
— “Despressurizar”. Substituir a vedação da garrafa.
3. A cabeça não foi devidamente enroscada.  
— “Despressurizar”. Enroscar a cabeça manualmente na garrafa, de acordo com as instruções de uso.
4. O corpo da garrafa está danificado no bordo superior.  
— “Despressurizar”. Enviar o sifão à iSi ou ao serviço de apoio.

**O preparado sai aquando da colocação em funcionamento.**

1. O botão de pressão não foi devidamente enroscado na cabeça do sifão.  
— Enroscar o botão de pressão até ao batente.
2. Borracha de vedação interna do êmbolo danificada  
— Substitua o êmbolo

**É difícil enroscar o suporte da recarga.**

1. A recarga utilizada não é adequada.  
— Utilizar apenas recargas para chantilly iSi originais.
2. Resistência de atrito demasiado elevada do par de roscas.  
— Aplicar gordura regularmente na rosca do suporte da recarga.

## Manutenção.

As peças de reposição podem ser adquiridas individualmente e de forma económica.

---

 **ATENÇÃO:** Não efectuar alterações no iSi Thermo XPress Whip plus!

---

Para a encomenda de peças de reposição, contactar o respectivo representante. Na Austria, também é possível em [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

Para efeitos de reparação, enviar o sifão completo.

---

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 wat iSi allemaal te bieden heeft :

Ga naar de website van iSi en bekijk ons uitgebreide productassortiment.

Onze ruime verzameling recepten van eenvoudig lekker tot creatieve, verfijnde combinaties biedt u toegang tot de complete culinaire wereld 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)

Als u nog vragen hebt, kunt u contact opnemen via [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Gegarandeerde kwaliteit:

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

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

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

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



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

## Producteigenschappen.

- Geschikt voor koude en warme toepassingen
- Dubbelwandige, vacuüm geïsoleerde fles van edelstaal met maximaal thermisch vermogen en gepolijst oppervlak
- Max. vulvolume 1 liter
- Buissysteem met temperatuurbestendige flessluiting
- Geïsoleerde kop van roestvrijstaal met comfortabele hendelbediening
- Opsteekbare spuitadapter en spuitmondje voor garneren van edelstaal
- Ergonomische capsulehouder met siliconen greep
- Anti-slip druipblad met inzet van edelstaal
- Gebruiksuriendelijke reinigingsborstel

## Gegevens van de klopper.

Max. servicedruk PS	38 bar
Min. gebruikstemperatuur	1 °C
Max. gebruikstemperatuur	95°C
Max. vulinhoud	1 l
Max. aantal te gebruiken capsules (N <sub>2</sub> O)	2 iSi-slagroom-capsules
Gebruik	Bestemd voor professioneel gebruik. Schuimen, hapjes, warme en koude sauzen, cremesoepen, en slagroom en toetjes. Geschikt voor koude en warme toepassingen.

## Materiaallijst.

<b>Beschrijving</b>	<b>Materiaal</b>
Fles	Edelstaal
Kop	Edelstaal, vernikkeld messing, polyoxymethyleen (POM), Silicone, EPDM, PU
Drukknop	Edelstaal, polyoxymethyleen (POM), Silicone, EPDM
Flessluiting	Silicone
Buis	Edelstaal, polyoxymethyleen (POM)
Spuitadapter	Edelstaal, EPDM
Spuitmondje voor garneren	Edelstaal, polyoxymethyleen (POM), EPDM
Druipblad	Edelstaal, silicone
Capsulehouder	Edelstaal, silicone
Hendel	Edelstaal, EPDM
Reinigingsborstel	Edelstaal, PE

Technische specificaties zijn onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.



## Veiligheids- informatie.

**Als u dit veiligheidsadvies of de aanbevelingen voor gebruik en onderhoud niet opvolgt, wordt dit gezien als onjuist gebruik van iSi-producten. Dit kan leiden tot systeemdefecten en mogelijk persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.**

- Nooit geweld gebruiken.
- Veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de capsule in acht nemen.
- Capsules niet blootstellen aan zonnestraling en verhitting boven 50 °C.
- Apparaten en capsules buiten het bereik van kinderen bewaren.
- Uitsluitend een gevuld apparaat in gebruik nemen.
- Apparaat uitsluitend voor de in deze handleiding genoemde doeleinden gebruiken.
- Geen cryogene-toepassingen, bijv. met vloeibaar stikstof, toegestaan.
- Uitsluitend de kop en de fles van hetzelfde apparaattype combineren.
- Combineer nooit andere merken met onderdelen van de iSi Thermo XPress Whip plus.
- De kop nooit scheef erop schroeven.
- Bij het erin schroeven van de capsule niet over het apparaat buigen.
- De kop of de drukknop van een onder druk staand apparaat nooit eraf schroeven.
- Grijp niet in de spitse tanden van het spuitmondje voor garneren. Verwondingsgevaar.

- S spuitadapter nooit als draaghandvat gebruiken.
- iSi Thermo XPress Whip plus nooit verhitten.
- Gevuld apparaat nooit in de geïntegreerde vriezer of in de diepvries bewaren.
- Het apparaat is een houder onder druk. Na een val of beschadiging wordt het apparaat een gevaarbron en mag het niet meer worden gebruikt. Het apparaat door een servicepunt van iSi laten nakijken.
- De iSi Thermo XPress Whip plus mag alleen worden gedemonteerd volgens punt “Grondige reiniging”.
- Controleer of het materiaal bestand is tegen de gebruikte reinigings- resp. desinfecteeroplossing.
- Breng geen veranderingen aan de iSi Thermo XPress Whip plus aan. Hierdoor vervalt de garantie en wordt geen aansprakelijkheid meer aanvaard.
- Lees ter vermindering van bedieningsfouten de handleiding goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules. Gebruik om veiligheidsredenen geen capsules van andere fabrikanten of andere gascapsules dan die in de apparaatgegevens zijn gedefinieerd.
- Grondige reiniging is noodzakelijk om te voorkomen dat het apparaat verstopt raakt. Controleer vóór elk gebruik of het iSi-apparaat adequaat is gereinigd.
- Gebruik nooit méér capsules dan is aangegeven, en doe het apparaat nooit te vol! Zo voorkomt u dat de aangegeven maximale bedrijfsdruk wordt overschreden.
- Als het niet lukt om de druk te laten ontsnappen, neemt u contact op met iSi of met uw iSi-servicepunt.

## Handleiding.

**OPMERKING:** Voorafgaand aan het eerste gebruik dient de drukknop eruit te worden geschroefd en de afzonderlijke productonderdelen te worden gedemonteerd. Instructiefolie verwijderen. Basisreiniging uitvoeren zoals beschreven in “Grondige reiniging”.

### Vorbereidende werkzaamheden

1. Drukknop tot de aanslag in de kop schroeven.
2. Buis en flessluiting assembleren.

**OPMERKING:** Om de optimale thermische werking te realiseren, de fles van edelstaal bij koude toepassingen met koud water en bij warme toepassingen met warm water uitspoelen.

### Vullen

3. Fles van edelstaal met de ingrediënten vullen.

**OPMERKING:** Om de vorming van klontjes te vermijden, poederige ingrediënten, suiker etc. voorafgaand aan het vullen volledig oplossen in een vloeistof. Vaste ingrediënten zoals vruchten, groente, grove kruiden etc. pureren en door een fijne zeef halen.

**OPMERKING:** De maximale vulhoeveelheid bedraagt 1 liter. Let op de buitenste vullijn en de markering op de flesbodem. Niet overmatig vullen! De resterende lege ruimte is nodig voor een optimaal klopresultaat. Gebruik een maatbeker.

### Ingebruikname

4. Geassembleerde buis in de fles van edelstaal steken.
5. De kop, met de erin geschroefde drukknop, recht en handvast op de fles van edelstaal schroeven.

---

**⚠ PAS OP:** De kop nooit scheef erop schroeven!

---

6. Originele iSi-roomcapsule, zoals op afb. 6 afgebeeld, in de capsulehouder plaatsen.

- Capsulehouder met geplaatste capsule op de kop schroeven totdat de volledige capsule-inhoud hoorbaar naar binnen is gestroomd.

---

**⚠ PAS OP:** Buigt u zich tijdens het inschroeven van de capsule niet over het apparaat!

---

**⚠ PAS OP:** Apparaat staat nu onder druk!

---

- Apparaat krachtig schudden.

**OPMERKING:** Voor de optimale consistentie van de slagroom en room bevattende gerechten is het aantal schudcycli belangrijk. Wordt er te lang of te vaak geschud, dan wordt de inhoud te vast en kan deze niet meer zonder restanten worden verwijderd.

De schudfrequentie moet worden aangepast aan het type ingrediënt (bijv. Soort crème), schudkracht en het gewenste resultaat (consistentie). Onderstaande tabel kan als kleine hulp dienen:

Soort room	Vetgehalte	Schudfrequentie per capsule
Verse room	36% 33%	min. 3x min. 4x
Houdbare room	32%	min. 4x

Bij een laag vetgehalte (minstens 30%) of een te zachte consistentie zonodig naschudden.

- Verwijder de patroon, gooi de lege patroon weg en plaats een tweede iSi Cream patroon.

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

- Capsulehouder met geplaatste capsule op de kop schroeven totdat de volledige capsule-inhoud hoorbaar naar binnen is gestroomd.
- Apparaat zoals aangegeven in stap 8 opnieuw schudden.

**OPMERKING:** Voor 1 uulling zijn bij het apparaat 2 capsules nodig. Dit geldt ook als de uulhoeveelheid kleiner is dan 1 liter.

12. Capsulehouder eraf schroeven en de lege capsules wegwerpen.
13. Spuitmondje voor garneren op de spuitadapter steken.
14. Spuitadapter zo ver in de opnameopening van de kop steken tot de adapter vast klikt.
15. Schroef de hendel erop.
16. Duw de hendel langzaam naar voren
17. Thermo XPress Whip plus op het druipblad zetten.

## Bediening

18. Ontneem de toebereide inhoud door voorzichtig op de hendel (PRESS) te drukken.

**OPMERKING:** De eerste portie (ca. ½ kop) is altijd vloeibaar; dit is geen defect. Als de consistentie nog te vloeibaar is, schudt u het apparaat nogmaals.

**OPMERKING:** Bij warme toepassingen wordt de kop warm.

**OPMERKING:** Het apparaat mag niet bain-marie of in een warm waterbad worden gezet.

## Belangrijke gebruiksinstructies

- Door voorcoelen resp. voorverwarmen van de fles van edelstaal wordt de thermische werking verhoogd.
- Koude toepassing: Room/ingrediënten koel vullen.
- Gelatinehoudende gerechten vóór het vullen tot kamertemperatuur laten afkoelen en het apparaat vervolgens in gebruik nemen. Gevulde iSi Thermo XPress Whip plus gedurende minstens 12 uur in de koelkast leggen.
- Koud gevulde gerechten blijven in de iSi Thermo Whip, afhankelijk van het vulniveau en de omgevingstemperatuur maximaal 4 uur koud.

- Rugkoeling van het gesloten apparaat is mogelijk – het apparaat gedurende minstens 12 uur liggend in de koelkast bewaren.

---

**⚠ PAS OP:** Gevuld apparaat nooit in de geïntegreerde vriezer of in de diepvries bewaren!

---

- Warme toepassing: Saus/soep zo heet mogelijk (maximaal 95 °C) vullen.
- Warm gevulde gerechten blijven in de iSi Thermo XPress Whip plus, afhankelijk van het vulniveau en de omgevingstemperatuur maximaal 4 uur warm.
- Moet een hete of licht opgewarmde massa na het vullen snel tot kamertemperatuur gekoeld worden, dan kan de gevulde iSi Thermo XPress Whip plus open in de koelkast gekoeld worden. Daarna in gebruik nemen (zie “Ingebruikname”).
- Room/dessert/espuma/saus zo kort mogelijk voor het gebruik uit het apparaat halen.
- Sproeimondje voor garneren en spuitadapter tijdens het gebruik met regelmatige tussenpozen (elke 1 – 2 uur) reinigen.

## Reiniging.

---

**⚠ PAS OP:** Voorafgaand aan de reiniging moet worden gecontroleerd of het materiaal bestand is tegen de gebruikte reinigings- resp. desinfectieoplossing (zie “Materiaallijst”).

---

**OPMERKING:** Bij handmatige reiniging moet op de juiste dosering van de reinigungsoplossing of van de gecombineerde desinfectie- en reinigungsoplossing worden gelet. De inwerktijd en de gekozen temperatuur zijn eveneens doorslaggevend voor het reinigungsresultaat.

### **Grondige reiniging**

**OPMERKING:** Raadpleeg de afbeelding met reinigungsinstructies.

1. Bedien de hendel tot het apparaat volledig leeg is.
2. Hendel eraf schroeven
3. Drukknop eruit schroeven en de apparaatknop eraf schroeven.

**OPMERKING:** Het eruit schroeven van de drukknoop is beslist noodzakelijk om een grondige reiniging te garanderen.

4. iSi Thermo XPress Whip plus demonteren in de afzonderlijke productonderdelen.
5. Productonderdelen met warm (niet heet!) drinkwater en gewoon schoonmaakmiddel voorspoelen en met de reinigingsborstel de kop, buis, het spuitmondje voor garneren en de spuitadapter reinigen. Vet en eiwitresten helemaal verwijderen.

**OPMERKING:** In geen geval speciaal anti-roestmiddel, schuurmiddel of krassende sponzen/borstels gebruiken.

6. Reinig de productonderdelen met de hand of (en) in de vaatwasser

**OPMERKING:** De maximale reinigingstemperatuur voor handmatige reiniging is 50°C.

## Desinfecteren

Alle met het vulgoed in contact komende productdelen kunnen zoals gebruikelijk gereinigd en vervolgens gedesinfecteerd worden. De betreffende gebruiksinstructies voor gewone schoonmaak- en desinfecteermiddelen moeten worden opgevolgd.

## Tussenreiniging

Het spuitmondje voor garneren en de spuitadapter kunnen te allen tijde voor een eventuele tussenreiniging verwijderd worden.

## Snelle reiniging

1. Bedien de hendel tot het apparaat helemaal leeg is en er geen druk meer op staat. Kop van het apparaat schroeven.

2. Vul het apparaat met 1 liter warm water en sluit deze af met de sifonkop. Schud het apparaat 2-3 keer krachtig en draai 1 iSi patroon in de patroonhouder. (zie ook "Gebruiksaanwijzing", stappen 3 t/m 8)
3. Maak het apparaat snel leeg door de hendel krachtig en continu te bedienen en zorg ervoor dat het apparaat vrij is van druk.
4. Hendel eraf schroeven, drukknop eruit schroeven en de apparaatkop eraf schroeven.
5. iSi Thermo XPress Whip plus demonteren in de afzonderlijke productonderdelen.

**OPMERKING:** De snelle reiniging is geen substituut voor de grondige reiniging.

## Bewaren.

Indien de iSi Thermo XPress Whip plus niet meteen weer gevuld wordt, de onderdelen op een schone plaats in de lucht laten drogen. iSi Thermo XPress Whip plus in gedemonteerde toestand bewaren en gereinigde (gedesinfecteerde) delen alleen met schone handen vastpakken.

**OPMERKING:** Neem de geldende verordening inzake levensmiddelenhygiëne in acht.

## Fouten oplossen.

---

 **PAS OP:** Een onder druk staande iSi Thermo XPress Whip plus nooit met geweld openen!

---

### **Druk laten ontsnappen**

Bedien de hendel tot het apparaat volledig leeg is. Druk de hendel meerdere malen tot aan de aanslag. Hendel eraf schroeven. Schroef de drukknop langzaam los en houd een doek over de kop van het apparaat wanneer u de drukknop eruit draait.

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

## **Inhoud kan niet worden verwijderd resp. apparaat spuit.**

1. Verstopping door niet opgeloste ingrediënten, suiker, vruchtzuren of kernen.
  - “Druk laten ontsnappen” en vervolgens “Grondige reiniging” uitvoeren.
  - Ingrediënten door pureren en/of zeven kleiner maken.
2. Inhoud is te vast door te veel bindmiddel of te sterke koeling.
  - Receptuur of methode is niet geschikt of moet worden aangepast.
  - Voorkom dat de inhoud beurt.
3. Te stijf geworden room of roomhoudende bereiding.
  - Intensiteit en frequentie van de schudcycli bij de volgende ingebruikname verlagen.
  - Pas de schudfrequentie aan. (verminder)
4. Er zijn te veel capsules gebruikt.
  - “Druk laten ontsnappen”. Apparaat opnieuw in gebruik nemen.
  - Benodigd aantal capsules: zie “Apparaatgegevens”.
5. Geen druk / te weinig druk in het apparaat.
  - Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.
  - Lege capsules niet opnieuw gebruiken en meteen wegwerpen.
  - Benodigd aantal capsules: zie “Apparaatgegevens”.
  - Gebruik het apparaat alleen als het rechtop staat, anders kan de druk wegvallen.
6. Buis niet geplaatst.
  - “Druk laten ontsnappen”. Apparaat opnieuw in gebruik nemen (zie “Ingebruikname”).

## **Verwijderde inhoud is te vloeibaar.**

1. Apparaat is overmatig gevuld.
  - “Druk laten ontsnappen”. Overtollige inhoud eruit gieten.
  - Maximale vulhoeveelheid: zie “Apparaatgegevens”.
2. Apparaat is te weinig of helemaal niet geschud.
  - Pas de schudfrequentie aan. (toenemen)

- 3. Inhoud is niet koud genoeg.**
  - Geulde en gebruiksklare iSi Thermo XPress Whip plus gedurende minstens 12 uur in de koelkast leggen.
- 4. Er zijn te weinig of ongeschikte capsules gebruikt.**
  - Benodigd aantal capsules: zie “Apparaatgegevens”.
  - Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.
- 5. Er is te weinig gelatine of te weinig andere bindmiddelen gebruikt.**
  - „Druk laten ontsnappen”. Extra gelatine of andere bindmiddelen bij de massa doen en het apparaat weer vullen.
- 6. Het bindmiddel (bijvoorbeeld gelatine) is niet op de juiste manier gebruikt.**
  - Neem de gebruiksinstructies voor het bindmiddel in acht.

### **Roomcapsule wordt niet open gestoken.**

- 1. Gebruikte capsule is niet geschikt.**
  - Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.
- 2. Capsule is verkeerd geplaatst.**
  - Capsule correct plaatsen (zie 6).
- 3. Opsteekeenheid is beschadigd.**
  - “Druk laten ontsnappen”. Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.

### **Inhoud blijft niet koel/warm.**

#### **Fles van edelstaal wordt warm of koud.**

- 1. Isoleerkamer is beschadigd – verlies van het thermisch effect.**
  - “Druk laten ontsnappen”. Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.

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

- 1. Flessluiting ontbreekt.**
  - “Druk laten ontsnappen”. Flessluiting met buis plaatsen.
- 2. Flessluiting is beschadigd.**
  - “Druk laten ontsnappen”. Flessluiting vervangen.
- 3. Kop is niet vast genoeg erop geschroefd.**
  - “Druk laten ontsnappen”. Kop conform de gebruiksaanwijzing handvast op de fles schroeven.

4. Fleslichaam is aan de bovenrand beschadigd.  
 — “Druk laten ontsnappen”. Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.

### **Vulgoed ontwijkt bij ingebruikname.**

1. Drukknop is niet ver genoeg in de kop geschroefd.  
 — Drukknop helemaal tot de aanslag in de kop schroeven.
2. Pakkingen in drukknop beschadigd?  
 — Vervang drukknop.

### **Capsulehouder kan er slechts met moeite op worden geschroefd.**

1. Gebruikte capsule is niet geschikt.  
 — Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.
2. Te hoge wrijvingsweerstand van het schroefdraadpaar.  
 — Schroefdraad van de capsulehouder regelmatig invetten.

## Service.

Reserveonderdelen zijn apart en tegen geringe kosten verkrijgbaar.

---

**⚠ PAS OP:** Breng geen veranderingen aan de iSi Thermo XPress Whip plus aan!

---

Neem contact op met uw vakhandelaar als u reserveonderdelen wilt bestellen. In Oostenrijk kunt u vervangingsonderdelen ook per e-mail bestellen via [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

Stuur ter reparatie alleen het complete apparaat op.

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 och 5 års garanti på termoflaskans isoleringseffekt.

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



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

## Produktegenskaper.

- Lämplig för kall och varm användning
- Flaska av rostfritt stål med dubbla väggar med maximala isolerande egenskaper och polerad yta
- Max. påfyllningsvolym om 1 liter
- Stigrörsystem med värmebeständig flask-tätning
- Isolerat enhetsöverdel i rostfritt stål med bekväm spakdrift
- Löstagbar adapter för munstycket och munstycke av rostfritt stål
- Ergonomisk patronhållare med silikon-grepp
- Halkfritt droppunderlägg med insats av rostfritt stål
- Användarvänlig reningsborste

## Apparatdata.

Maximalt drifttryck PS	38 Bar
Minimal drifttemperatur	1°C
Maximal drifttemperatur	95 °C
Maximal påfyllningsvolym	1 L
Maximalt antal patroner (N <sub>2</sub> O)	2 iSi-gräddpatroner
Användning	Godkänd för yrkesmässig användning. Espumas, Fingerfood, varma och kalla såser, cremesoppor, vispgräddade och desserter. Lämplig för kalla och varma ingredienser.

## Materiallista.

<b>Beteckning</b>	<b>Material</b>
Flaska	Rostfritt stål
Överdel	Rostfritt stål, fornickladd massing, polyoxymetylen (POM), Silikon, EPDM, PU
Tryckknapp	Rostfritt stål, polyoxymetylen (POM), Silikon, EPDM
Flasktätning	Silikon
Stigrör	Rostfritt stål, polyoxymetylen (POM)
Munstyckets adapter	Rostfritt stål, EPDM
Munstycke	Rostfritt stål, polyoxymetylen (POM), EPDM
Droppunderlägg	Rostfritt stål, silikon
Patronhållare	Rostfritt stål, silikon
Spak	Rostfritt stål, EPDM
Reningsborste	Rostfritt stål, PE

Tekniska data kan komma att ändras utan föregående meddelande.



## Säkerhets- anvisningar.

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

- Använd aldrig våld.
- Följ säkerhetsföreskrifterna på patronförpackningen.
- Skydda patronerna mot direkt sol och temperaturer över 50 °C.
- Apparater och patroner ska förvaras utom räckhåll för barn.
- Använd endast apparater som har laddats.
- Apparaten ska endast användas för de ändamål som nämns i bruksanvisningen.
- Ingen kryoanvändning som t.ex. med flytande kväve är tillåten.
- Kombinera endast överdel och flaska av samma typ.
- Du får aldrig använda externa produkter med iSi Thermo XPress Whip plus-delar.
- Skruva aldrig fast överdelen snett.
- När du skruvar fast patronen får du inte luta dig över apparaten.
- Skruva aldrig överdelen eller tryckknappen från en trycksatt enhet.
- Ta inte tag i munstyckets vassa tänder. Du kan skada dig.
- Använd inte munstyckets adapter som bärhandtag.
- Värm inte upp din iSi Thermo XPress Whip plus.

- Förvara inte en fylld apparat i ett frysack eller en frysbox.
- Apparaten är ett tryckkärl. Ett kraftigt fall eller skada gör den till en riskkälla och den får inte användas igen. Låt ett iSi-service-ställe kontrollera den.
- Isärtagning av iSi Thermo XPress Whip plus får endast ske enligt punkt „Noggrann rengöring“.
- Kontrollera för vilka material det rengörings- resp. desinfektionsmedel som används är avsett.
- Inga förändringar får utföras på iSi Thermo XPress Whip plus. Det medför att garantin upphör och befrielse från ansvar.
- Läs bruksanvisningen noggrant för att undvika hanteringsfel och förvara den så du kan slå upp information vid behov.
- Använd bara original iSi-gräddpatroner. Av säkerhetsskäl får inga patroner från andra tillverkare eller andra gaspatroner än de som definieras i enhetsdata användas.
- Det krävs en korrekt rengöring av apparaten för att undvika igensättning. Kontrollera inför varje användningstillfälle att iSi-apparaten har rengjorts korrekt.
- Använd aldrig fler patroner än vad som anges respektive fyll aldrig på för mycket i apparaten. Det säkerställer att det maximala drifttrycket inte överskrids.
- Kontakta iSi eller din serviceverkstad, om trycket inte går att eliminera.

## Bruksanvisning.

**TIPS:** Innan apparaten används första gången ska tryckknappen skruvas ut och apparaten tas isär. Ta bort informationsfilm. Genomför en grundrengöring som under "Noggrann rengöring".

### Förberedelser

1. Skruva in tryckknappen till ändläget i apparatens överdel.
2. Sätt ihop stigrör och flasktätning.

**TIPS:** För att uppnå den optimala isolerande effekten ska flaskan spolats ur med kallt vatten om den ska användas för kalla ändamål eller med hett vatten om den ska användas för varma ändamål.

### Påfyllning

3. Fyll på den rostfria flaskan med tillredningen.

**TIPS:** För att undvika att klumpar uppkommer ska pulvertillsatser, socker etc. lösas upp i lite vätska före påfyllningen. Fasta tillsatser som frukt, grönsaker, grova kryddor etc. ska puréas och silas genom en finmaskig sil.

**TIPS:** Den maximala påfyllningsmängden uppgår till 1 liter. Var uppmärksam på påfyllningslinjen och märkningen på flaskbotten. Fyll inte på för mycket! Det tomrum som blir kvar krävs för ett optimalt resultat. Använd ett mätglas.

### Driftstart

4. Sätt in det hopsatta stigröret i den rostfria flaskan.
5. Skruva på apparatens överdel med monterad tryckknapp ordentligt och rakt på den rostfria flaskan.



**OBS:** Apparatus huvud får inte skruvas i snett!

---

6. Lägg i original iSi-gräddpatron i patronhållaren som detta visas i bild 6.

7. Skruva på patronhållaren med ilagd patron på apparatens överdel tills du kan höra hur hela patroninnehållet strömmar in.

---

**⚠ OBS:** Luta dig inte över apparaten medan du skruvar in patronen!

---

**⚠ OBS:** Apparaten står nu under tryck!

---

8. Skaka apparaten kraftigt.

**TIPS:** För att få en optimal konsistens för grädde och tillredningar som innehåller grädde är det viktigt hur du skakar den. Om den skakas för länge eller för ofta blir innehållet för fast och kan inte längre tömmas helt.

Skakningsfrekvensen måste anpassas till producttypen (t.ex. gräddtyp), skakraft och önskat resultat (konsistens). Tabellen nedan kan fungera som en liten hjälp:

Gräddtyp	Gräddtyp	Hur ofta den kan skakas per patron
Färsk grädde	36% 33%	min. 3x min. 4x
Grädde med lång hållbarhet	32%	min. 4x

Vid låg fetthalt (minst 30 %) eller för lös konsistens kan den eventuellt skakas igen.

Hur den ska skakas framgår av följande tabell:

9. Ta bort patronhållaren, ersätt den tomma patronen med en andra iSi gräddpatron.

**TIPS:** En låg väsning när du skruvar loss patronhållaren är systemrelaterat.

10. Skruva på patronhållaren med ilagd patron på apparatens överdel tills du kan höra hur hela patroninnehållet strömmar in.
11. Skaka åter apparaten i enlighet med steg 8.

**TIPS:** Två patroner krävs för att fylla apparaten. Det gäller även om påfyllningsmängden är lägre än en liter.

12. Skruva loss patronhållaren och kasta tomma patroner.
13. Fäst munstycket på munstyckets adapter.
14. Stick in munstyckets adapter tills den låses fast i överdelen.
15. Skruva upp spaken.
16. Vik långsamt fram spaken.
17. Ställ Thermo XPress Whip plus i droppunderlägget.

### Betjäning

18. Tryck försiktigt på spaken (PRESS) för att dispensera beredningen.

**TIPS:** Första gången du trycker ut något (ca. ½ kopp) är det på grund av systemets konstruktion alltid vattnigt. Skaka apparaten igen, om konsistensen är för flytande.

**TIPS:** Om apparaten används för varma ändamål blir överdelen varm.

**TIPS:** Apparaten får inte ställas på uppvärmning i Bain Marie eller i ett vattenbad.

### Viktiga upplysningar om användningen

- Om den rostfria flaskan värms upp resp. kyls ned i förväg förbättras dess isolerande effekt.
- Användning för kalla ändamål: Fyll på grädde/tillredning när de är kalla.
- Gelatinhaltig tillredning ska före påfyllningen svalna till rumstemperatur innan apparaten används. En fylld iSi Thermo XPress Whip plus ska läggas in i kylskåpet under minst 12 timmar.
- Tillredningar som fyllts på kalla förblir (beroende på hur full flaskan är och omgivande temperatur) kalla i din iSi Thermo XPress Whip plus i upp till 4 timmar.
- Återkyllning av den stängda apparaten är möjlig – lägg in apparaten i minst 12 timmar i liggande läge i kylskåpet.

---

**⚠ OBS:** Förvara inte en fylld apparat i ett frysack eller en frysbox!

---

- Användning för varma ändamål: Fyll på såsen/soppan så varm som möjligt (maximalt 95 °C).
- Tillredningar som fyllts på varma förblir (beroende på hur full flaskan är och omgivande temperatur) varma i din iSi Thermo XPress Whip plus i upp till 4 timmar.
- Om en varm eller lätt uppvärmd massa efter påfyllning snabbt ska kylas ned till rumstemperatur, kan den påfyllda iSi Thermo XPress Whip plus kylas ned öppet i kylskåpet. Därefter kan den användas (se "Driftstart").
- Tappa ur grädden/efterrätten/espuma/såsen ur apparaten så nära in på förtäringen som möjligt.
- Munstycket och munstyckets adapter ska rengöras med jämna mellanrum (efter 1 – 2 timmar).

## Rengöring.

---

**⚠ OBS:** Före rengöringen ska du kontrollera för vilka material det använda rengörings- resp. desinfektionsmedlet är avsett (se "Materiallista")!

---

**TIPS:** Vid manuell rengöring ska du vara noggrann med att använda korrekt dosering av rengöringslösningen eller den kombinerade desinfektions- och rengöringslösningen. Den tid som krävs för rengöring och den valda temperaturen är också avgörande för rengöringsresultatet.

### **Noggrann rengöring**

**TIPS:** Beakta rengöringsillustrationen.

1. Tryck på spaken tills apparaten är fullständigt tömd.
2. Skruva loss spaken
3. Skruva ur tryckknappen och skruva av apparatens huud.

**TIPS:** Det är helt nödvändigt att skruva ut tryckknappen för att kunna garantera en grundlig rengöring.

4. Ta isär iSi Thermo XPress Whip plus i dess produktdelar.
5. Fördiska produktens delar med varmt (inte hett!) dricksuatten och handelsbrukligt rengöringsmedel och rengör överdelen, stig-röret, munstycket och munstyckets adapter och munstycke med reningsborsten. Fett och äggiterester ska aulägsnas fullständigt.

**TIPS:** Använd inte nirospecialmedel, skurmedel eller repande svampar/borstar.

6. Rengör produktkomponenter för hand eller (och) i diskmaskinen.

**TIPS:** Maximal rengöringstemperatur för manuell rengöring är 50 ° C.

## Desinfektion

Alla delar som kommer i kontakt med innehållet kan rengöras som vanligt och därefter desinficeras. Du ska följa bruksanvisningarna för handelsbrukliga rengörings- och desinfektionsmedel.

## Enklare rengöring

Munstycket och munstyckets adapter kan när som helst dras ur om en rengöring är nödvändig.

## Snabb rengöring

1. Tryck på spaken tills apparaten är helt tömd och trycklös. Skruva loss överdelen från apparaten.
2. Fyll enheten med 1 liter varmt vatten och stäng den med enhetsöverdelen. Skaka enheten 2-3 gånger kraftigt och sätt den i drift med en iSi-patron (se även "Bruksanvisning", steg 3 till 8)
3. Töm apparaten snabbt genom att trycka på spaken energiskt och hålla den tryckt och se till att apparaten är trycklös.
4. Skruva loss spaken, skruva ur tryckknappen och skruva av apparatens huvud.

5. Ta isär iSi Thermo XPress Whip plus i dess produktdelar.

**TIPS:** Den snabba rengöringen ersätter inte en noggrann rengöring.

## Förvaring.

Om du inte genast fyller på din iSi Thermo XPress Whip plus, ska du förvara på den på en ren plats och låta den lufttorka. Förvara din iSi Thermo XPress Whip plus demonterad och udrör rengjorda (desinficerade) delar endast med rena händer.

**TIPS:** Följ gällande förordningar auseende livsmedelshygien.

## Felhantering.

---

 **OBS:** Använd inte våld för att öppna en iSi Thermo XPress Whip plus som står under tryck!

---

### **Minska trycket**

Tryck på spaken tills apparaten är fullständigt tömd. Tryck ner spaken flera gånger till stoppet. Skruva av spaken. Skruva loss tryckknappen långsamt, håll en trasa över apparatens huvud när tryckknappen skruvas ut.

Kontakta iSi eller din serviceverkstad, om trycket inte g<sup>o</sup>ar att eliminera.

### **Innehållet kan inte tömmas resp. apparaten stänker.**

1. Igentäppning genom tillsatser som inte lösts upp, socker, fruktkött eller kärnor.
  - "Minska trycket" och därefter "Noggrann rengöring" genomförs.
  - Säkerställ att tillsatser har lösts upp genom mosning eller passering.

2. Innehållet är för fast på grund av för mycket bindemedel eller för stark nedkylning.
  - Recept eller metod är inte lämpad eller måste anpassas.
  - Undvik att innehållet fryses ned.
3. Grädden eller tillredningen med grädde är för stel.
  - Minska intensiteten eller antal skakningar vid nästa driftstart.
  - Justera (minska) skakfrekvensen.
4. För många patroner används.
  - "Minska trycket". Börja använda apparaten igen.
  - Nödvändigt antal patroner, se "Apparatdata".
5. Inget tryck/för lågt tryck i apparaten.
  - Använda bara original iSi-gräddpatroner.
  - Återanvänd inte tomma patroner och släng dem genast.
  - Nödvändigt antal patroner, se "Apparatdata".
  - Använd endast enheten när den står upprätt, annars kan trycket tappas.
6. Stigröret är inte isatt.
  - "Minska trycket". Börja använda apparaten igen (se "Driftstart").

### **Innehållet som kommer ut är inte tillräckligt fast.**

1. Apparaten har fyllts på med för mycket.
  - "Minska trycket". Håll ut överskottet.
  - Maximal påfyllningsmängd, se "Apparatdata".
2. Apparaten skakades för lite eller inte alls.
  - Justera (öka) skakfrekvensen.
3. Innehållet är inte tillräckligt kallt.
  - En fylld iSi Thermo XPress Whip plus som är redo att användas ska läggas in i kylskåpet under minst 12 timmar.
4. För få eller olämpliga patroner har använts.
  - Nödvändigt antal patroner, se "Apparatdata".
  - Använda bara original iSi-gräddpatroner.

5. För lite gelatin resp. andra bindemedel har använts.
  - "Minska trycket". Tillför mer gelatin eller andra bindemedel till massan och fyll på igen.
6. Bindemedlet (t.ex. gelatin) användes felaktigt.
  - Följ anvisningarna för bindemedlet.

### **Gräddpatronen punkteras inte.**

1. Olämplig patron används.
  - Använda bara original iSi-gräddpatroner.
2. Patronen har lagts i på fel sätt.
  - Lägg i patronen korrekt (se bilderna på motstående sida arbetssteg 6).
3. Anordningen som gör ett hål har skadats.
  - "Minska trycket". Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.

### **Innehållet håller sig inte kallt/varmt. Flaskan av rostfritt stål blir varm eller kall.**

1. Isoleringsskammaren har skadats – förlust av isoleringseffekten.
  - "Minska trycket". Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.

### **Vid driftstart avviker gas mellan flaska och överdel.**

1. Flaskans tätning saknas.
  - "Minska trycket". Sätt in flaskans tätning med stigrör.
2. Flaskans tätning har skadats.
  - "Minska trycket". Byt flaskans tätning.
3. Överdelen har inte skruvats fast tillräckligt hårt.
  - "Minska trycket". Skruva fast överdelen ordentligt på flänsen i enlighet med bruksanvisningen.
4. Flaskan har skadats på den övre kanten.
  - "Minska trycket". Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.

### **Innehållet läcker vid driftstart.**

1. Tryckknappen har inte skruvats in tillräckligt i apparatens överdel.
  - Skruva in tryckknappen till ändläget.

2. Packningar i tryckknappen skadad.  
— Byt ut tryckknappen.

### **Patronhållaren kärvar när den ska skruvas på.**

1. Olämplig patron används.  
— Använda bara original iSi-gräddpatroner.
2. För högt friktionsmotstånd för gängorna.  
— Med jämna mellanrum ska patronhållarens gängor smörjas.

## Service.

Reserudelar kan köpas separat och till förmånliga priser.

---

 **OBS:** Inga förändringar får utföras på iSi Thermo XPress Whip plus!

---

För beställning av reserudelar ska du vända dig till din fackhandel. I Österrike går det bra via [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

Vid reparation ska hela apparaten skickas in.

---

# PL

Dziękujemy za  
wybranie  
urządzenia iSi.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia  
należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

## Odkryj świat iSi:

Odwiedź stronę internetową iSi i dowiedz się więcej o naszej różnorodnej ofercie: nasz bogaty wybór przepisów - od po prostu udanych po naprawdę wykwintne - odkryje przed Tobą pełną kulinarną różnorodność iSi. Poczuj się zainspirowany!

Strona internetowa iSi zawiera szczegółowe informacje na temat wszystkich urządzeń i akcesoriów iSi.

Szczegółowa instrukcja obsługi online zawiera wszystkie informacje niezbędne do uruchomienia, czyszczenia i rozwiązywania problemów z urządzeniami iSi.

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

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt pod adresem [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

## Gwarantowana jakość:

Każde urządzenie iSi jest dokładnie testowane przed wprowadzeniem do sprzedaży. iSi udziela 2-letniej gwarancji na materiały i wykonanie, chyba że wady są spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia. Gwarancja obowiązuje od daty na dowodzie sprzedaży.

### **Zakończ proces rejestracji online, a my przedłużymy Twoją gwarancję!**

Skorzystaj z następujących korzyści:  
3 lata gwarancji na materiał i wykonanie.

Gwarancja jest ważna tylko w przypadku korzystania z oryginalnych części zamiennych iSi wymienionych na liście części produktu. Możemy zagwarantować bezbłędne działanie urządzenia tylko wtedy, gdy używane są wyłącznie wkłady iSi. W przypadku usterek, uszkodzeń i szkód następczych spowodowanych w szczególności nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi i zasad bezpieczeństwa, nasza gwarancja i odpowiedzialność wygasają.



Wystarczy się zarejestrować, aby uzyskać  
korzyści:  
[www.isi.com/warranty](http://www.isi.com/warranty)

## Charakterystyka produktu.

- Nadaje się do stosowania na zimno i na gorąco
- Dwuścienna, izolowana próżniowo butelka ze stali nierdzewnej o maksymalnej wydajności termicznej i polerowanym wykończeniu.
- Maks. objętość napełniania 1 litr
- System z odporną na temperaturę uszczelką głowicy
- Izolowana głowica urządzenia ze stali nierdzewnej z praktyczną dźwignią
- Dołączany adapter dyszy i dysza dekoracyjna ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczny uchwyt na wkład z silikonowym uchwytem
- Antypoślizgowa podstawa z wkładką ze stali nierdzewnej
- Łatwa w użyciu szczotka do czyszczenia

## Specyfikacja urządzenia.

Maksymalne ciśnienie robocze (PS)	38 bar
Minimalna temperatura pracy	1 °C
Maksymalna temperatura pracy	95 °C
Maksymalna pojemność	1 L
Maksymalna liczba używanych naboji (N20)	2 naboje ISI
Zakres zastosowania	Zatwierdzony do użytku komercyjnego. Espumy, finger food, gorące i zimne sosy, zupy kremowe, a także bita śmietana i desery. Nadaje się do zastosowań na zimno i na gorąco.

## Wykaz materiałów.

Nazwa	Materiał
Korpus	Wysokiej jakości stal
Głowica urządzenia	Wysokiej jakości stal, miedź niklowana, polioksymetylen (POM), silikon, EPDM, poliuretan
Przycisk	Stal nierdzewna, polioksymetylen (POM), silikon, EPDM
Uszczelka głowicy	Silikon
Rurka	Wysokiej jakości stal, polioksymetylen (POM)
Adapter przepustu	Stal nierdzewna, EPDM
Końcówka dekoracyjna	Stal nierdzewna, polioksymetylen (POM), etylen monomer propylenowo-dienowy guma (EPDM)
Taca ociekowa	Wysokiej jakości stal, silikon
Uchwyt naboï	Wysokiej jakości stal, silikon
Dźwignia	Wysokiej jakości stal, EPDM
Szczotka	Stal nierdzewna, polietylen (PE)

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.



## Informacje na temat bezpieczeństwa.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji bezpieczeństwa lub innych zaleceń dotyczących obsługi i konserwacji stanowi niewłaściwe użytkowanie urządzeń iSi i może skutkować nieprawidłowym działaniem oraz obrażeniami ciała i/lub uszkodzeniem mienia..

- Nigdy nie używaj siły.
- Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa podanych na naboju ładowarki.
- Chronić naboje przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i ciepła powyżej 50°C/120°F.
  
- Urządzenia i naboje należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci..
- Urządzenie może być używane tylko wtedy, gdy jest napełnione.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w celach określonych w niniejszej instrukcji obsługi.
  
- Zastosowania kriogeniczne (na przykład z ciekłym azotem, ) nie są zalecane.
- Należy łączyć wyłącznie głowice i butelki tego samego typu.
- Nigdy nie należy łączyć części iSi Thermo XPress Whip plus z częściami produkowanymi przez innych producentów
- Nigdy nie mocuj głowicy urządzenia tak, aby była krzywo.
- Nigdy nie pochylaj się nad urządzeniem podczas przykręcania naboju.
- Nigdy nie odkręcaj głowicy urządzenia lub przycisku od urządzenia pod ciśnieniem.

- Nie dotykać ostrych krawędzi końcówki do dekoracji. Ryzyko obrażeń.
- Nie używaj adaptera dyszy jako jako uchwytu do przenoszenia.
- Nie podgrzewać iSi Thermo XPress Whip plus.
- Nigdy nie przechowuj urządzenia w komorze mroźniczej lub w zamrażarce..
- Urządzenie jest pojemnikiem ciśnieniowym. Jeśli spadnie na ziemię lub zostanie uszkodzone stanowi potencjalne źródło zagrożenia i nie może być ponownie używane! Zlecić sprawdzenie urządzenia przez iSi.
- Demontaż urządzenia iSi Thermo XPress Whip plus należy przeprowadzać wyłącznie w sposób opisany w sekcji "Dokładne czyszczenie".
- Sprawdź kompatybilność materiałów z produktami czyszczącymi i dezynfekującymi.
- Nie należy dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia iSi Thermo XPress Whip plus. W takim przypadku użytkownik utraci prawa gwarancyjne i zastosowanie będzie miało wyłączenie odpowiedzialności.
- Używać wyłącznie oryginalnych kapsułek iSi do bitej śmietany. Ze względów bezpieczeństwa nie należy używać naboji innych producentów ani kapsułek gazowych innych niż wskazane w specyfikacji urządzenia.
- Prawidłowe czyszczenie jest absolutnie niezbędne, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy syfon iSi został prawidłowo wyczyszczony.
- Nigdy nie używaj więcej kapsułek niż wskazano i nie przekraczać pojemności wskazanej dla syfonu! Zapewni to że maksymalne ciśnienie robocze nie zostanie przekroczone.
- Jeśli nie można usunąć ciśnienia z butli należy skontaktować się z iSi lub serwisem posprzedażowym.

## Instrukcja obsługi.

**UWAGA:** Przed pierwszym użyciem urządzenia należy odkręcić przycisk i rozłożyć urządzenie na poszczególne elementy. Usuń folię informacyjną. Wykonaj podstawowe czyszczenie zgodnie z opisem w sekcji pt. "Dokładne czyszczenie".

### Działania przygotowawcze

1. Wkręć przycisk do oporu w głowicę urządzenia.
2. Podłącz rurkę syfonu i uszczelkę głowicy.

**UWAGA:** Aby uzyskać optymalną wydajność termiczną, należy przepłukać obudowę z wysokiej jakości stali zimną wodą w przypadku użytkowania na zimno lub gorącą wodą w przypadku użytkowania na gorąco.

### Napełnianie

3. Napełnić produktem butelkę ze stali nierdzewnej

**UWAGA:** Aby uniknąć grudek, przed napełnieniem należy całkowicie rozpuścić sproszkowane składniki, cukier itp. w niewielkiej ilości płynu. Zmiel stałe składniki, takie jak owoce, warzywa, gruboziarniste przyprawy itp. na puree i przepuść je przez drobne sito.

**UWAGA:** Maksymalna objętość napełniania wynosi 1 liter. Należy przestrzegać zewnętrznej linii napełniania i oznaczeń na spodzie obudowy. Nie przepelniać! Pozostała wolna przestrzeń jest niezbędna do uzyskania optymalnych wyników ubijania. Użyj miarki.

### Uruchomienie

4. Włóż zmontowaną rurkę syfonu do obudowy z wysokiej jakości stali.
5. Przytrzymaj głowicę urządzenia z przykręconym przyciskiem w pozycji pionowej i mocno przykręć ją do wysokiej jakości stalowej obudowy.

---

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie przykręcać głowicy urządzenia pod kątem!

---

6. Włóż oryginalny nabój do kremu iSi do uchwytu pojemnika, jak pokazano na Rys. 6.
7. Przykręć uchwyt z nabojem do głowicy, aż usłyszysz, że cała zawartość dostała się do środka butelki.

---

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie pochylaj się nad urządzeniem podczas napełniania go gazem!

---

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Urządzenie jest teraz pod ciśnieniem!

---

8. Energicznie potrząśnij urządzeniem.

**UWAGA:** Liczba cykli wstrząsania jest ważna dla uzyskania optymalnej konsystencji bitej śmietany i produktów zawierających śmietanę. Jeśli wytrząsanie jest zbyt długie lub zbyt częste, zawartość staje się zbyt gęsta i nie można jej całkowicie usunąć z urządzenia.

Częstotliwość wytrząsania powinna być dopasowana do rodzaju produktu (np. rodzaju kremu), intensywności wytrząsania i pożądanego rezultatu (konsystencji). Poniższa tabela może służyć jako szybki punkt odniesienia:

Rodzaj kremu	Zawartość tłuszczu	Częstotliwość wstrząsania na nabój
Świeża śmietana	36% 33%	min. 3x min. 4x
Śmietana pasteryzowana	32%	min. 4x

Jeśli zawartość tłuszczu jest niższa (co najmniej 30%) lub konsystencja jest zbyt rzadka, w razie potrzeby ponownie wstrząśnij.

9. Odkręć uchwyt pojemnika, wyjmij i wyrzuć pusty nabój, a następnie włóż drugi nabój do kremu iSi.  
**UWAGA:** Ciche syczenie podczas odkręcania uchwyty jest normalnym zjawiskiem.
10. Przykręć uchwyt z nabojem do głowicy, aż usłyszysz, że cała zawartość dostała się do środka butelki.
11. Ponownie potrząśnij urządzeniem w sposób opisany w kroku 8.  
**UWAGA:** Do jednego napełnienia urządzenia wymagane są 2 naboje. Dotyczy to również sytuacji, gdy objętość napełniania jest mniejsza niż 1 litr.
12. Odkręć uchwyt pojemnika, wyjmij i wyrzuć pusty nabój.
13. Nasuń dyszę dekoracyjną na adapter dyszy.
14. Włóż adapter dyszy do nasadki na głowicy urządzenia, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
15. Przykręć dźwignię.
16. Powoli pociągnij dźwignię do przodu.
17. Umieść Thermo XPress Whip plus w tacce ociekowej.

## Obsługa

18. Wypuścić produkt, naciskając dźwignię dźwignię (PRESS).

**UWAGA:** Podczas pierwszego dozowania produkt (ok. 1/2 filiżanki) jest zawsze płynny, co wynika z konstrukcji systemu. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt płynna, należy ponownie wstrząsnąć urządzeniem.

**UWAGA:** Podczas używania gorących potraw głowica urządzenia staje się gorąca.

**UWAGA:** Urządzenie nie może być przechowywane w ciepłe lub w kąpiel wodnej.

## Ważne instrukcje dotyczące użytkowania

- Wstępne chłodzenie lub podgrzewanie butelki ze stali nierdzewnej zwiększa wydajność termiczną.
- Zimne preparaty: włąć śmietankę lub preparat do syfonu, gdy jest zimny.
- Przed wlaniem do syfonu preparaty zawierające żelatynę należy schłodzić do temperatury pokojowej, a następnie uruchomić syfon. Napełniony iSi Thermo XPress Whip plus należy umieścić w lodówce na co najmniej 12 godzin.
- Preparaty umieszczone na zimno w iSi Thermo XPress Whip plus pozostają zimne do 4 godzin, w zależności od poziomu napełnienia i temperatury otoczenia.
- Zamknięty syfon można ponownie schłodzić. Wystarczy umieścić go poziomo w lodówce na co najmniej 12 godzin.

---

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie należy przechowywać napełnionego urządzenia w zamrażarce ani w komorze mroźniczej!

---

Gorące preparaty: włąć sos/zupę do syfonu tak gorącą, jak to możliwe (maksymalnie 95 °C).

- Preparaty umieszczone na gorąco w iSi Thermo XPress Whip plus pozostają gorące do 4 godzin, w zależności od poziomu napełnienia i temperatury otoczenia.
- Jeśli po napełnieniu gorąca lub lekko podgrzana zawartość musi zostać szybko schłodzona do temperatury pokojowej, napełniony iSi Thermo XPress Whip plus można umieścić otwarty w lodówce. Następnie można rozpocząć korzystanie z urządzenia (patrz "Uruchomienie").
- Preparat powinien być dozowany z urządzenia jak najbliżej momentu spożycia.
- Czyścić dyszę dekoracyjną i adapter dyszy regularnie (co 1-2 godziny) podczas użytkowania.

## Czyszczenie.

---

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem należy sprawdzić kompatybilność stosowanych środków czyszczących lub dezynfekujących (patrz "Lista materiałów")!

---

**UWAGA:** Podczas czyszczenia należy stosować odpowiednią dawkę środka czyszczącego lub środka dezynfekującego/czyszczącego. Czas ekspozycji i wybrana temperatura mają również kluczowe znaczenie dla wyniku czyszczenia.

### **Dokładne czyszczenie**

**UWAGA:** Opis czyszczenia znajduje się na rysunku.

1. Naciskaj dźwignię do momentu całkowitego opróżnienia urządzenia.
2. Odkręcić dźwignię.
3. Odkręć przycisk i głowicę urządzenia.

**UWAGA:** Odkręcenie przycisku jest absolutnie konieczne, aby zapewnić dokładne czyszczenie.

4. Zdemontować urządzenie iSi Thermo XPress Whip plus, rozkładając je na poszczególne elementy.
5. Wstępnie przepłukać elementy produktu ciepłą (nie gorącą!) wodą pitną i przemysłowym środkiem czyszczącym, a następnie wyczyścić szczoteczką głowicę urządzenia, rurkę syfonu, dyszę dekoracyjną i adapter dyszy. Całkowicie usunąć pozostałości tłuszczu i białka..

**UWAGA:** Nigdy nie używaj specjalnych środków do czyszczenia stali nierdzewnej, ściernych środków czyszczących ani gąbek/szczotek drapiących.

6. Elementy syfonu należy czyścić ręcznie lub (i) w zmywarce.

**UWAGA:** Temperatura wody podczas czyszczenia ręcznego nie może przekraczać 50°C.

## Dezynfekcja

Wszystkie części syfonu mające kontakt z produktem wypełniającym mogą być czyszczone w normalny sposób, a następnie dezynfekowane. Należy przestrzegać odpowiednich instrukcji dotyczących stosowania domowych środków czyszczących i dezynfekujących.

### Czyszczenie pośrednie

Dyszę dekoracyjną i adapter dyszy można zdemontować w dowolnym momencie w celu przeprowadzenia niezbędnego czyszczenia pośredniego.

### Szybkie czyszczenie

1. Naciskać dźwignię do momentu całkowitego opróżnienia urządzenia i zwolnienia ciśnienia. Odkręć głowicę od urządzenia.
2. Napełnić urządzenie 1 litrem ciepłej wody i zamknąć głowicę urządzenia. Energicznie wstrząśnij urządzeniem 2-3 razy i uruchom je z jednym nabojem iSi.  
(Patrz także "Instrukcja obsługi", kroki 3 - 8)
3. Szybko opróżnić urządzenie, naciskając dźwignię w sposób ciągły i upewnić się, że nie jest pod ciśnieniem.
4. Odkręć dźwignię, przycisk i głowicę urządzenia.
5. Zdemontować urządzenie iSi Thermo XPress Whip plus, dzieląc je na poszczególne elementy.

**UWAGA:** Szybkie czyszczenie nie zastępuje dokładnego czyszczenia.

## Przechowywanie.

Jeśli urządzenie iSi Thermo XPress Whip plus nie zostanie natychmiast napełnione, należy pozostawić elementy do wyschnięcia na powietrzu w czystym pomieszczeniu. Urządzenie iSi Thermo XPress Whip plus należy przechowywać w stanie niezmontowanym i dotykać wyczyszczone (zdezynfekowane) elementy wyłącznie czystymi rękami.

**UWAGA:** Należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących higieny żywności.

## Rozwiązywanie problemów.

---

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wolno otwierać iSi Thermo XPress Whip plus pod ciśnieniem na siłę!

---

### Redukcja ciśnienia

Naciskaj dźwignię do momentu całkowitego opróżnienia urządzenia. Naciśnij dźwignię kilka razy, aż się zatrzyma. Odkręć dźwignię i powoli odkręć przycisk ciśnieniowy. Przytrzymaj rącznik nad głowicą urządzenia podczas odkręcania przycisku ciśnieniowego. Dopiero wtedy odkręć głowicę urządzenia od obudowy.

Jeśli nie można zmniejszyć ciśnienia, należy skontaktować się z iSi lub centrum serwisowym.

Nie można usunąć zawartości lub z urządzenia wydostają się rozpryski.

1. Zatkanie spowodowane nierozpuszczonymi składnikami, cukrem, miąższem lub nasionami.

– Wykonaj "uwolnienie ciśnienia", a następnie wykonaj "dokładne czyszczenie".

– Odpowiednio rozpuść składniki, mieląc je na puree lub przecierając przez sito.

2. Zawartość jest zbyt twarda z powodu zbyt dużej ilości spoiwa lub zbyt długiego chłodzenia.

– Przepis lub metoda przygotowania nie jest odpowiednia lub musi zostać dostosowana. Nie dopuszczać do zamarznięcia zawartości.

3. Zbyt mocno ubita śmietana lub produkt o kremowej konsystencji.

– Zmień częstotliwość potrząsania (zmniejsz).

4. Użyto zbyt wielu naboji z gazem.

– Wykonaj "redukcję ciśnienia" i ponownie użyj urządzenia.

– Wymagana liczba puszek, patrz "Dane urządzenia".

## 5. Brak ciśnienia/zbyt niskie ciśnienie w urządzeniu.

- Używanie wyłącznie oryginalnych naboji do kremu iSi.
- Nie używać ponownie pustych naboji i natychmiast je wyrzucać.
- Wymagana liczba wkładów, patrz "Dane urządzenia".
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w pozycji pionowej, w przeciwnym razie może dojść do utraty ciśnienia.

## 6. Rurka syfonu nie jest zainstalowana.

- Wykonać "redukcję ciśnienia". Ponownie uruchomić urządzenie (patrz "Napełnianie").

## **Uzyskany produkt jest zbyt płynny.**

### 1. Urządzenie jest przepełnione.

- Przeprowadzić "redukcję ciśnienia". Wylać nadmiar zawartości.

- Maksymalna ilość napełnienia: patrz "Dane urządzenia".

### 2. Urządzenie nie zostało wstrząśnięte wystarczająco lub wcale.

- Zmiana częstotliwości potrząsania (zwiększenie).

### 3. Zawartość nie jest wystarczająco zimna.

- Umieścić napełniony i gotowy do użycia iSi Thermo XPress Whip plus w lodówce na co najmniej 12 godzin.

### 4. Użyto zbyt małej liczby naboji z gazem lub użyto nieodpowiednich naboji.

- Wymagana liczba naboji znajduje się w sekcji "Dane urządzenia".
- Używać tylko oryginalnych naboji marki ISI.

### 5. Użyto zbyt małej ilości żelatyny lub innego spoiwa.

- Wykonaj "redukcję ciśnienia". Dodaj żelatynę lub inne spoiwo do masy i ponownie napełnij urządzenie.

### 6. Spoiwo (np. żelatyna) nie zostało użyte prawidłowo.

- Należy przestrzegać instrukcji obsługi dodawanego produktu.

Nabój z gazem nie został prawidłowo opróżniony.

1. Użyty nie odpowiedni nabój.

– Używać tylko oryginalnych naboń marki ISI.

2. Nabój został źle umieszczony

– Prawidłowo włożyć nabój (patrz 6).

3. Urządzenie do przekłuwania jest uszkodzone. |

– Wykonać "uwolnienie ciśnienia". Wysłać urządzenie do iSi lub centrum serwisowego.

**Zawartość nie pozostaje zimna/ciepła. Wysokiej jakości stalowa obudowa nagrzewa się lub staje się zimna.**

1. Uszkodzona komora izolacyjna - utrata efektu termicznego.

– Wykonać "uwolnienie ciśnienia". Wysłać urządzenie do iSi lub centrum serwisowego.

**Podczas rozruchu gaz ulatnia się między korpusem a głowicą.**

1. Brak uszczelki głowicy.

– Wykonać "redukcję ciśnienia". Zamontować uszczelkę głowicy z rurką syfonową.

2. Uszczelka głowicy jest uszkodzona.

– Wykonać "reset ciśnienia". Wymienić uszczelkę.

3. Głowica nie jest przykręcona wystarczająco mocno.

— Przeprowadzić "redukcję ciśnienia". Mocno przykręcić głowicę do obudowy zgodnie z instrukcją obsługi.

4. Górna krawędź obudowy jest uszkodzona.

– Wykonać "uwolnienie ciśnienia". Wysłać urządzenie do iSi lub centrum serwisowego.

**Zawartość wycieka, gdy urządzenie jest używane.**

1. Przycisk nie jest wystarczająco wkręcony w głowicę urządzenia.

– Wkręć przycisk do oporu.

2. Uszczelki przycisku są uszkodzone.

– Wymienić uszczelki.

## **Uchwyt naboji jest trudny do przykręcenia.**

1. Użyto nieodpowiedniego naboju.
  - Używać tylko oryginalnych naboji marki ISI.
2. Złącze gwintowe wykazuje zbyt wysoki opór tarcia.
  - Regularnie smarować gwint uchwytu naboji.

## **Serwis.**

Części zamienne można zamówić oddzielnie w przystępnej cenie.

---

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia iSi Thermo XPress Whip plus!

W celu zamówienia części zamiennych należy skontaktować się z dostawcą. W Niemczech i Austrii części zamienne można również zamówić w sklepie internetowym iSi pod adresem [www.isi-shop.com](http://www.isi-shop.com).

Do naprawy należy wysłać wyłącznie w pełni zmontowane urządzenie. Części zamienne można zidentyfikować na podstawie rysunku.



iSi GmbH  
Kuerschnergasse 4  
A-1210 Vienna  
T +43 (1) 250 99-0  
F +43 (1) 250 99-1555  
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