

## iSi Thermo XPress Whip

**Mit dem iSi Thermo XPress Whip haben Sie sich für ein innovatives, patentiertes iSi Qualitätsprodukt für die professionelle Küche entschieden.**

Das erste iSi-Standgerät mit Druckknopf-Bedienung und vakuumisolierter Edelstahlflasche! Mit ihm können Sie in Sekundenschnelle locker-leichte Schlagsahne zubereiten, aber auch Espumas, Cocktails, Mousses, Fingerfood, Desserts, warme und kalte Saucen sowie Cremesuppen aufschäumen. Dank der speziellen Isolierung bleiben kalte Zubereitungen kühl und heiß eingefüllte warm – und das über Stunden.



**ACHTUNG**

Verwenden Sie nur original iSi Sahnekapseln, erkennbar am roten iSi Logo!

## Produkteigenschaften

- Für kalte und warme Anwendungen geeignet
- Doppelwandige, vakuumisolierte Edelstahlflasche mit maximaler Thermoleistung und polierter Oberfläche
- Max. Füllvolumen von 1 Liter
- Steigrohr-System mit temperaturbeständiger Flaschendichtung
- Isolierter Gerätekopf aus Metall mit komfortabler Druckknopf-Bedienung
- Aufsteckbarer Tüllenadapter und Garniertülle aus Edelstahl
- Ergonomischer Kapselhalter mit Silikongriff
- Abdeckkappe aus Edelstahl
- Rutschfeste Tropfzasse mit Edelstahleinsatz
- Anwenderfreundliche Reinigungsbürste
- Spülmaschinenfest



# Materialliste

Bezeichnung	Material
Edelstahlflasche	Edelstahl
Gerätekopf	Aluminium, Edelstahl, Polyoxymethylen (POM), Silikon
Druckknopf	Edelstahl, Polyoxymethylen (POM), Nitrilkautschuk (NBR)
Flaschendichtung	Silikon
Steigrohr	Edelstahl, Polyoxymethylen (POM)
Tüllenadapter	Edelstahl, Nitrilkautschuk (NBR)
Garniertülle	Edelstahl, Polyoxymethylen (POM), Nitrilkautschuk (NBR)
Tropfzasse	Edelstahl, Silikon
Kapselhalter	Zink-Druckguss verchromt, Silikon

## Ersatzteile

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtlich, siehe Aufschlagseite.

Bezeichnung	Artikelnummer
Abdeckkappe	2002001
Kapselhalter	2295001
Tüllenadapter	2228001
Reinigungsbürste	2241001
Flaschendichtung	2248001
Steigrohr	2249001
Druckknopf	2252001
Garniertülle	2255001
Tropftasse	2288001

# Gebrauchsanleitung

**HINWEIS:** Vor erstmaligem Gebrauch Druckknopf herausschrauben und Gerät in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen. Hinweisfolie und Transportschutz entfernen. Grundreinigung wie unter „Gründliche Reinigung“ auf Seite 12 durchführen.

## VORBEREITENDE TÄTIGKEITEN

1. Druckknopf bis zum Anschlag in den Gerätekopf einschrauben.
2. Steigrohr und Flaschendichtung 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:** 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.

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.

### 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!

Schüttelhäufigkeit der nachstehenden Tabelle entnehmen:

Sahneart	Fettgehalt	Schüttelhäufigkeit je Kapsel
frische Sahne	36%	3-4
	33%	4-5
Haltbarsahne	32%	5-6

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

**9.** Kapselhalter abschrauben 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.** Abdeckkappe auf das Gewinde aufschrauben.

**14.** Garniertülle auf den Tüllenadapter aufstecken.

**15.** Tüllenadapter bis zum Einrasten in die Aufnahme am Gerätekopf einstecken.

**16.** Thermo XPress Whip in die Tropfasse stellen.

### BEDIENUNG

**17.** Durch gefühlvolles Betätigen des Druckknopfes (PRESS) Zubereitung entnehmen.

**HINWEIS:** Die erste Entnahme (ca. ½ Tasse) ist systembedingt immer flüssig. Druckknopf solange betätigen, bis die Konsistenz fester wird (ca. 2 – 3 Sekunden).

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

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



# Wichtige Gebrauchshinweise

## ALLGEMEIN

- 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 für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank legen.
- Kalt eingefüllte Zubereitungen bleiben im iSi Thermo XPress Whip je nach Füllstand und Umgebungstemperatur bis zu 8 Stunden kalt (siehe Diagramm auf der letzten Seite).
- 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 je nach Füllstand und Umgebungstemperatur bis zu 3 Stunden warm (siehe Diagramm auf der letzten Seite).
- Muss eine heiße oder leicht erwärmte Masse nach dem Einfüllen rasch auf Raumtemperatur gekühlt werden, kann der befüllte iSi Thermo XPress Whip offen im Kühlschrank gekühlt werden. Danach in Betrieb nehmen (siehe „Inbetriebnahme“, Seite 6).

## Deutsch

---

- 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.
- Kapselhaltergewinde regelmäßig einfetten (Gebräuchliche Fette z.B. Sonnenblumen- oder Olivenöl).

### SERVICE

- Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.



#### **ACHTUNG**

Keine Veränderungen am iSi Thermo XPress Whip durchführen!

- Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.  
In Österreich auch unter [www.isi.at](http://www.isi.at) möglich.
- Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

### AUFBEWAHRUNG

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

**HINWEIS:** Gültige Lebensmittelhygieneverordnung beachten.

# Reinigung

**ACHTUNG**

Vor der Reinigung ist die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- bzw. Desinfektionslösung zu prüfen (siehe „Materialliste“, Seite 4)!

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

## GRÜNDLICHE REINIGUNG

**HINWEIS:** Beachten Sie die Bildfolge auf der hinteren Aufschlagseite.

1. Betätigen des Druckknopfes bis das Gerät vollständig entleert ist.
2. Druckknopf herausschrauben und Gerätekopf abschrauben.

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

3. iSi Thermo XPress Whip in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen, siehe Aufschlagseite.
4. 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!

5. Produktbestandteile in den Geschirrspüler geben bzw. von Hand reinigen.

**HINWEIS:** Kapselhalter und Abdeckkappe nicht im Geschirrspüler reinigen.

### 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 Druckknopfes, bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf vom Gerät abschrauben.
2. Das Gerät gemäß „Gebrauchsanleitung“ (Seite 6), Arbeitsschritte 3 bis 8, mit 1 Liter warmem Wasser und einer iSi Kapsel in Betrieb nehmen.
3. Durch kräftiges, dauerhaftes Betätigen des Druckknopfes das Gerät zügig entleeren und sicherstellen, dass das Gerät druckfrei ist.
4. Druckknopf herausschrauben und Gerätekopf abschrauben.
5. iSi Thermo XPress Whip in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen.

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

## Fehlerbehebung



### **ACHTUNG**

Unter Druck stehenden iSi Thermo XPress Whip nicht gewaltsam öffnen.

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

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

*Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten, Zucker, Fruchtfleisch oder Kerne*

- **„Druck ablassen“ (Seite 14) und anschließend „Gründliche Reinigung“ (Seite 12) durchführen.**
- **Zutaten durch Pürieren, Passieren gut auflösen.**

*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.**

*Zu steif gewordene Sahne oder sahnehaltige Zubereitung*

- **Intensität und Häufigkeit der Schüttelzyklen bei nächster Inbetriebnahme verringern.**
- **Schüttelhäufigkeit der Tabelle unter „Inbetriebnahme“ (Seite 6) einhalten.**

*Es wurden zu viele Kapseln verwendet*

- **„Druck ablassen“ (Seite 14). Gerät erneut in Betrieb nehmen.**
- **Erforderliche Anzahl der Kapseln siehe „Inbetriebnahme“ (Seite 6).**

*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 „Inbetriebnahme“ (Seite 6).**
- **Gerät ausschließlich aufrecht stehend betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommt.**

*Steigrohr nicht eingesetzt*

- **„Druck ablassen“ (Seite 14). Gerät erneut in Betrieb nehmen (siehe „Inbetriebnahme“ Seite 6).**

### ► Entnommener Inhalt ist zu flüssig

*Gerät wurde überfüllt*

- **„Druck ablassen“ (Seite 14). Überschüssigen Inhalt ausgießen.**
- **Maximale Füllmenge siehe „Befüllen“ (Seite 6).**

*Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt*

- **Schüttelhäufigkeit der Tabelle unter „Inbetriebnahme“ (Seite 6) einhalten.**

*Inhalt ist nicht kalt genug*

- **Befüllten und betriebsbereiten iSi Thermo XPress Whip für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank legen.**

*Sahne hat zu geringen Fettgehalt*

- **Sahne muss einen Fettgehalt von mindestens 30% haben.**

*Es wurden zu wenige oder nicht geeignete Kapseln verwendet*

- **Erforderliche Anzahl der Kapseln siehe „Inbetriebnahme“ (Seite 6).**
- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

*Es wurde zu wenig Gelatine bzw. andere Bindemittel verwendet*

- **„Druck ablassen“ (Seite 14). Die Masse mit zusätzlicher Gelatine oder anderen Bindemitteln versehen und wieder einfüllen.**

*Das Bindemittel (z. B. Gelatine) wurde nicht richtig angewendet*

- **Bitte beachten Sie die Anwendungshinweise für das Bindemittel.**

► **Sahnekapsel wird nicht aufgestochen**

*Verwendete Kapsel ist nicht geeignet*

- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

*Kapsel wurde verkehrt eingelegt*

- **Kapsel richtig einlegen (siehe Abbildungsfolge auf der Aufschlagseite, Arbeitsschritt 6).**

*Aufstecheinheit wurde beschädigt*

- **„Druck ablassen“ (Seite 14). Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**

► **Inhalt bleibt nicht kühl/warm  
Edelstahlflasche wird warm oder kalt**

*Isolierkammer wurde beschädigt – Verlust des Thermoeffektes*

- **„Druck ablassen“ (Seite 14). Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**

### ► Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf

*Flaschendichtung fehlt*

- „**Druck ablassen**“ (Seite 14). Flaschendichtung mit Steigrohr einsetzen.

*Flaschendichtung wurde beschädigt*

- „**Druck ablassen**“ (Seite 14). Flaschendichtung ersetzen.

*Kopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt*

- **Kopf gemäß Gebrauchsanleitung auf Flasche handfest aufschrauben.**

*Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt*

- „**Druck ablassen**“ (Seite 14). Gerät an **iSi** oder **Service**stelle einsenden.

### ► Füllgut entweicht bei Inbetriebnahme Druckknopf lässt sich schwer betätigen

*Druckknopf wurde nicht ausreichend in den Gerätekopf eingeschraubt*

- **Druckknopf bis zum Anschlag einschrauben.**

### ► Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben

*Verwendete Kapsel ist nicht geeignet*

- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

*Zu hoher Reibungswiderstand der Gewindepaarung.*

- **Kapselhaltergewinde regelmäßig einfetten (Gebräuchliche Fette z.B. Sonnenblumen- oder Olivenöl).**





## Safety instructions

- 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 instruction manual.
- 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 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 in the charger.
- Never unscrew the device head 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.
- 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 in accordance with "Thorough cleaning", page 30.
- Check the material compatibility of any cleaning/disinfectant solution that is used.
- Do not carry out any alterations to the iSi Thermo XPress Whip. This will invalidate the warranty and lead to exclusion of liability.
- Read the instruction manual thoroughly and store it in a safe place to avoid operating errors.

## iSi Thermo XPress Whip

**By opting for the iSi Thermo XPress Whip, you have chosen an innovative, patented iSi quality product for the professional kitchen.**

The first standing thermal cream dispenser from iSi with push button operation and a vacuum-insulated stainless steel bottle that doesn't require electricity, refrigeration or a bain marie. It can be used to prepare fluffy, light whipped cream, Espumas, cocktails, zesty mousses, finger foods, desserts, warm and cold sauces and creamy soups in a matter of seconds. The insulated bottle keeps cold preparations cool and hot recipes warm for hours.



Only use original iSi cream chargers, which can be identified by the red iSi logo.

## 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 metal with convenient push button operation
- Detachable nozzle adapter and decorator tip made from stainless steel
- Ergonomic charger holder with silicone grip
- Stainless steel cap
- Non-slip drip tray with stainless steel insert
- Easy to use cleaning brush
- Dishwasher-safe



## List of materials

<b>Product Component</b>	<b>Material</b>
Stainless steel bottle	Stainless steel
Device head	Aluminum, stainless steel, polyoxymethylene (POM), silicone
Push button	Stainless steel, polyoxymethylene (POM), nitrile butadiene rubber (NBR)
Bottle gasket	Silicone
Riser tube	Stainless steel, polyoxymethylene (POM)
Nozzle adapter	Stainless steel, nitrile butadiene rubber (NBR)
Decorator tip	Stainless steel, polyoxymethylene (POM), nitrile butadiene rubber (NBR)
Drip tray	Stainless steel, silicone
Charger holder	Chrome-plated zinc die casting, silicone

## Spare parts

The spare parts are shown in the exploded view, see right-hand page.

<b>Product Component</b>	<b>Article number</b>
Cap	2002001
Charger holder	2295001
Nozzle adapter	2228001
Cleaning brush	2241001
Bottle gasket	2248001
Riser tube	2249001
Push button	2252001
Decorator tip	2255001
Drip tray	2288001

# Instruction manual

**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. Remove the information tag and transport protection. Carry out basic cleaning as described under “Thorough cleaning” on page 30.

## 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:** 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.

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.

### 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 in 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.



Refer to the following table to find the required number of shakes:

Type of cream	Fat content	Required shakes per charger
Fresh cream	36%	3-4
	33%	4-5
Non-perishable (shelf stable) cream	32%	5-6

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

- 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.

- 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.
- 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).

- Unscrew the charger holder and dispose of the empty charger.
- Screw the cap onto the piercing unit thread.
- Attach the decorator tip to the nozzle adapter.
- Insert the nozzle adapter into the socket on the device head until it locks.
- Place the Thermo XPress Whip in the drip tray.

**DISPENSING**

- 17.** To dispense the contents gently press the push button on top of the device head where it indicates:  
PRESS.

**NOTE:** The initial extraction – approx. ½ cup – will always be runny. This is normal and represents the liquid that was inside the riser tube. Continue to press the push button until the consistency is firmer (approx. 2-3 seconds).

**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

### GENERAL

- 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. Store filled whipper on its side in the fridge for at least 12 hours.
- Cold preparations remain cool for up to 8 hours in the iSi Thermo XPress Whip depending on the filling level and the room temperature (see diagram on the back right-hand page).
- 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 3 hours in the iSi Thermo XPress Whip depending on the filling level and the room temperature (see diagram on the back right-hand page).
- 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 can be left open in the fridge to cool (without the device head). The device is now ready for use (see “Charging”, page 24).

## English

---

- 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).
- Regularly oil the charger holder thread (common oils such as sunflower or olive oil should be used).

### SERVICE

- Spare parts can be purchased individually at a low cost.



#### **WARNING**

Do not carry out any alterations to the iSi Thermo XPress Whip.

- Contact your local dealer to order spare parts.
- Always send in a complete device for repair (i.e. head and bottle).

### STORAGE

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

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

# Cleaning

**WARNING**

Check the material compatibility of the cleaning/disinfectant solution used before cleaning (see “List of materials”, page 22).

**NOTE:** For mechanical or manual cleaning, 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:** Review the sequence on the back right-hand page.

1. Press the push button until the device is completely empty and has been depressurized.
2. Unscrew the push button from the device head and remove the device head.

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

3. Disassemble the iSi Thermo XPress Whip into the individual product components, see right-hand page.
4. 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.

5. Put the product components in the dishwasher or wash by hand.

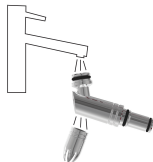
**NOTE:** Do not clean the charger holder or cap in the dishwasher.

### 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. Press the push button until the device is completely empty and has been depressurized. Remove the device head from the device.
2. With 1 L (one quart) warm water and 1 iSi charger follow steps 3 to 8 according to the “Instruction manual” (page 24).
3. Vigorously and repeatedly press the push button to quickly empty the device and to ensure that the device is not pressurized.
4. Unscrew the push button from the device head and remove the device head.
5. Disassemble the iSi Thermo XPress Whip into the individual product components.

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

## Troubleshooting

**WARNING**

Do not use force to open a pressurized iSi Thermo XPress Whip.

**RELEASE PRESSURE:** Press the push button until the device is completely empty. Firmly press the push button repeatedly. Unscrew the push button and while doing so, hold a cloth over the device head. Only after this action has been performed is it safe to detach the device head from the bottle.

► **The content cannot be dispensed/content sputters from the tip**

*There is a blockage caused by undissolved ingredients, sugar, fruit pulp or cores/seeds*

- **“Release pressure” (page 32) and then follow the steps for “Thorough cleaning” (page 30).**
- **Ensure to dissolve the ingredients using pureeing, straining etc.**

*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.**

*Cream or preparation has become too stiff*

- **Reduce the intensity and number of shakes after charging during the next use.**
- **Follow the shaking instructions table under “Charging” (page 24).**

*Too many chargers have been used*

- **“Release pressure” (page 32). The device is now ready for use again.**
- **Refer to “Charging” (page 24) for the required number of chargers.**

*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 „Charging“ (page 24) for the required number of chargers.**
- **Only operate the device when it is standing upright, otherwise pressure will be lost.**

*Riser tube not inserted*

- **“Release pressure” (page 32). Put the device back into operation (see „Charging“ page 24).**

### ► **The content dispensed is too runny**

*The device has been overfilled*

- **“Release pressure” (page 32). Pour out the excess content. The device is now ready for use again.**
- **Refer to “Filling” for the maximum filling amount (page 24).**

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

- **Follow the shaking instructions table under “Charging” (page 24).**

*Content is not cold enough*

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

*Heavy cream doesn't contain enough fat content*

- **Cream must have a fat content between 32-36%. Minimum fat content required is 30%.**

*Not enough chargers or incompatible chargers have been used*

- **Refer to “Charging” (page 24) for the required number of chargers.**
- **Only use original iSi cream chargers.**



*Too little gelatine/other binding agent was used*

- **“Release pressure” (page 32). Additional gelatine or other binding agents must be added to the mixture and then it must be poured back into the bottle.**

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

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

▶ **Cream charger has not been pierced**

*The charger used is not compatible*

- **Only use original iSi cream chargers.**

*The charger was inserted incorrectly*

- **Insert the charger correctly (review sequence on the right-hand page, follow step 6).**

*The piercing unit has been damaged*

- **Send the device to the iSi service center.**

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

*The insulating chamber has been damaged – loss of thermal effect*

- **“Release pressure” (page 32). Send the device to the iSi service center.**

### ▶ Gas escapes between the bottle and the head during charging

*There is no bottle gasket*

- **“Release pressure” (page 32). Insert the bottle gasket with riser tube.**

*The bottle gasket has been damaged*

- **“Release pressure” (page 32). Replace the bottle gasket.**

*The head was not screwed on securely enough*

- **Screw the head onto the bottle in accordance with the instruction manual so that it is straight and sealed tightly.**

*Bottle has been damaged on the upper edge*

- **“Release pressure” (page 32). Send the device to the iSi service center.**

### ▶ The content leaks when the device is charged

#### **It is difficult to press the push button**

*The push button has not been screwed on to the device head securely enough*

- **Screw the push button on to the device head until it no longer turns.**

### ▶ It is difficult to screw on the charger holder

*The charger used is not compatible*

- **Only use original iSi cream chargers.**

*There is too much resistance between the threads of the charger holder and piercing unit*

- **Regularly oil the charger holder thread (common oils such as sunflower or olive oil should be used).**



## Avvertenze di sicurezza

- 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!
- Non avvitare mai la calotta fuori asse!
- Durante l'avvitamento, non piegare la capsula sull'apparecchio!
- Non svitare mai la calotta 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!
- 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 solo conformemente al punto "Pulizia approfondita", pagina 48.
- Verificare la compatibilità del materiale con il solvente per pulire e disinfettare!
- Non apportare modifiche a iSi Thermo XPress Whip. 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!

## iSi Thermo XPress Whip

**Con iSi Thermo XPress Whip avete acquistato un prodotto di qualità iSi innovativo e brevettato per la cucina professionale.**

Il primo utensile da cucina iSi con comando a pulsante e bottiglia in acciaio sotto vuoto! Questo apparecchio vi consente di preparare velocemente non solo una soffice panna montata, ma anche spume, cocktail, mousse, fingerfood, salse calde e fredde, zuppe e vellutate. Grazie allo speciale isolamento, gli alimenti freddi restano freschi e quelli bollenti restano caldi per ore.



**ATTENZIONE**

Utilizzare solo capsule per panna iSi originali, riconoscibili dal logo iSi rosso!

## 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 isolata in metallo con comodo comando a pulsante
- Adattatore beccuccio staccabile e beccuccio per guarnire in acciaio
- Portacapsule ergonomico con impugnatura in silicone
- Coperchio in acciaio
- Base raccogliocce antiscivolo con inserto in acciaio
- Comodo spazzolino per pulizia
- Lavabile in lavastoviglie



## Elenco dei materiali

Denominazione	Materiale
Bottiglia in acciaio	Acciaio
Calotta	Alluminio, acciaio, poliossimetilene (POM), silicone
Pulsante	Acciaio, poliossimetilene (POM), gomma nitrilica (NBR)
Guarnizione bottiglia	Silicone
Tubicino	Acciaio, poliossimetilene (POM)
Adattatore beccuccio	Acciaio, gomma nitrilica (NBR)
Beccuccio per guarnire	Acciaio, poliossimetilene (POM), gomma nitrilica (NBR)
Base raccogliocce	Acciaio, silicone
Portacapsule	Pressocolato di zinco cromato, silicone

## Parti di ricambio

Le parti di ricambio sono illustrate nell'esploso, vedere pagina pieghevole.

Denominazione	Numero articolo
Coperchio	2002001
Portacapsule	2295001
Adattatore beccuccio	2228001
Spazzolino per pulizia	2241001
Guarnizione bottiglia	2248001
Tubicino	2249001
Pulsante	2252001
Beccuccio per guarnire	2255001
Base raccogliocce	2288001



## 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 e il dispositivo di protezione per il trasporto. Effettuare una pulizia approfondita come indicato nel paragrafo "Pulizia approfondita" a pagina 48.

### 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:** 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.


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.

### 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 è riportata nella tabella seguente:

Tipo di panna	Contenuto di grassi	Frequenza di agitazione per ogni capsula
Panna fresca	36%	3-4
	33%	4-5
Panna a lunga conservazione	32%	5-6

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

**9.** Svitare il portacapsule e inserire la seconda capsula per panna 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.** Avvitare il coperchio alla filettatura.

**14.** Inserire il beccuccio per guarnire sull'apposito adattatore.

**15.** Inserire l'adattatore fino ad avvertire lo scatto sulla calotta.

**16.** Posizionare il sifone Thermo XPress Whip sulla base raccogliocce.

## **FUNZIONAMENTO**

**17.** Azionando delicatamente il pulsante (PRESS), dosare il preparato.

**NOTA:** Il primo dosaggio (circa  $\frac{1}{2}$  tazza) è normalmente sempre liquido. Premere il pulsante fino a che la consistenza non migliora (circa 2-3 secondi).

**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

## NOTE GENERALI

- 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 è stato riempito, metterlo in frigorifero per almeno 12 ore.
- Le preparazioni a freddo restano fredde per 8 ore in iSi Thermo XPress Whip a seconda del livello di riempimento e della temperatura ambiente (vedere schema sull'ultima pagina).
- 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 3 ore in iSi Thermo XPress Whip a seconda del livello di riempimento e della temperatura ambiente (vedere schema sull'ultima pagina).
- Se una massa calda o leggermente riscaldata deve essere raffreddata rapidamente a temperatura ambiente dopo il riempimento, l'iSi Thermo XPress Whip riempito può essere aperto e raffreddato in frigorifero. Successivamente, metterlo in funzione (vedere “Messa in funzione”, pagina 42).
- 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).
- Ingrassare regolarmente la filettatura del portacapsule (grassi comuni, come olio di semi di girasole oppure olio d'oliva).

### ASSISTENZA

- Le parti di ricambio sono economiche e disponibili singolarmente.



#### **ATTENZIONE**

Non apportare modifiche a iSi Thermo XPress Whip!

- Per ordinare le parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore specializzato. In Austria sono disponibili anche all'indirizzo [www.isi.at](http://www.isi.at).
- Ai fini della riparazione, inviare l'apparecchio completo.

### CONSERVAZIONE

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

**NOTA:** Rispettare il regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari attualmente in vigore.

## Pulizia

**ATTENZIONE**

Prima della pulizia controllare la compatibilità del materiale con il solvente per pulire e disinfettare (vedere “Elenco dei materiali”, pagina 40)!

**NOTA:** In caso di pulizia meccanica e manuale, 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 APPROFONDATA

**NOTA:** Rispettare la sequenza delle immagini riportata nell'ultima pagina pieghevole.

1. Azionare il pulsante fino a quando l'apparecchio non è completamente svuotato.
2. Estrarre il pulsante e svitare la calotta.

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

3. Smontare i singoli componenti di iSi Thermo XPress Whip, vedere pagina pieghevole.
4. 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!

5. Mettere i componenti del prodotto in lavastoviglie o lavarli a mano.

**NOTA:** Non lavare il portacapsule e il coperchio in lavastoviglie.

### 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 pulsante fino a quando l'apparecchio non è completamente svuotato e depressurizzato. Svitare la calotta dall'apparecchio.
2. Mettere in funzione l'apparecchio in base alle "Istruzioni per l'uso" (pagina 42), punti da 3 a 8, con 1 litro di acqua calda e una capsula iSi.
3. Azionando energicamente e costantemente il pulsante, svuotare rapidamente l'apparecchio e assicurarsi che sia depressurizzato.
4. Estrarre il pulsante e svitare la calotta.
5. Smontare i singoli componenti di iSi Thermo XPress Whip.

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



## Risoluzione dei problemi



### ATTENZIONE

Non aprire con forza iSi Thermo XPress Whip quando è sotto pressione.

**SCARICARE LA PRESSIONE:** Premere il pulsante fino a svuotare completamente l'apparecchio. Premere il pulsante più volte fino all'arresto. Estrarre il pulsante svitandolo; durante questa operazione tenere un panno sulla calotta. Solo a questo punto è consentito svitare la calotta dalla bottiglia.

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

*Intasamento causato da ingredienti e zucchero non sciolti, polpa di frutta o semi*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50) e infine effettuare la “Pulizia approfondita” (pagina 48).**
- **Sciogliere completamente i preparati schiacciandoli o passandoli.**

*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.**

*Panna o preparato a base di panna troppo denso*

- **Ridurre l'intensità e la frequenza dei cicli di agitazione alla successiva messa in funzione.**
- **Per la frequenza di agitazione consultare la tabella riportata in “Messa in funzione” (pagina 42).**

*Sono state utilizzate troppe capsule*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50). Mettere nuovamente in funzione l'apparecchio.**
- **Per la quantità necessaria di capsule vedere “Messa in funzione” (pagina 42).**

*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 “Messa in funzione” (pagina 42).**
- **Azionare l'apparecchio esclusivamente in posizione verticale, altrimenti si verifica una perdita di pressione.**

*Tubicino non inserito*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50).**  
**Rimettere in funzione l'apparecchio (vedere “Messa in funzione” pagina 42).**

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

*L'apparecchio è stato riempito eccessivamente*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50). Estrarre il contenuto in eccesso.**
- **Per la quantità di riempimento massima vedere “Riempimento” (pagina 42).**

*L'apparecchio è stato agitato troppo poco o non è stato agitato affatto*

- **Per la frequenza di agitazione consultare la tabella riportata in “Messa in funzione” (pagina 42).**

*Il contenuto non è sufficientemente freddo*

- **Dopo che iSi Thermo XPress Whip è stato riempito ed è pronto all'uso, metterlo in frigorifero per almeno 12 ore.**

*La panna ha un contenuto di grassi troppo ridotto*

- **La panna deve avere un contenuto di grassi almeno del 30%.**

*Il legante (per es., la gelatina) non è stato impiegato correttamente*

- **Rispettare le istruzioni per l'uso del legante.**

*È stata utilizzata una quantità insufficiente di gelatina o di altri leganti*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50). Aggiungere gelatina o altri leganti alla massa e riempire nuovamente.**

*Sono state utilizzate troppe poche capsule o capsule inadatte*

- **Refer to “Charging” (page 42) for the required number of chargers.**
- **Utilizzare solo capsule per panna iSi originali.**

► **La capsula per panna montata non si apre**

*La capsula utilizzata non è adatta*

- **Utilizzare solo capsule per panna iSi originali.**

*La capsula è stata inserita al contrario*

- **Inserire correttamente la capsula (vedere la sequenza delle immagini riportata nella pagina pieghevole, punto 6).**

*L'unità di foratura è stata danneggiata*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50). Spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza.**

► **Il contenuto non resta freddo/caldo  
La bottiglia in acciaio diventa calda o fredda**

*La camera isolante è stata danneggiata – Perdita dell'effetto termico*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50). Spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza.**

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

*Guarnizione bottiglia mancante*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50). Inserire la guarnizione della bottiglia con il tubicino.**

*La guarnizione della bottiglia è stata danneggiata*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50). Sostituire la guarnizione della bottiglia.**

*La calotta non è stata serrata sufficientemente*

- **Avvitare manualmente la calotta alla bottiglia secondo le istruzioni per l'uso.**

*Il bordo superiore del corpo della bottiglia è stato danneggiato*

- **“Scaricare la pressione” (pagina 50). Spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza.**

### ► Durante la messa in esercizio il contenuto fuoriesce Il pulsante è difficile da premere

*Il pulsante non è stato avvitato sufficientemente alla calotta*

- **Avvitare il pulsante fino all'arresto.**

### ► Il portacapsule si avvita con difficoltà

*La capsula utilizzata non è adatta*

- **Utilizzare solo capsule per panna iSi originali.**

*Resistenza di attrito eccessiva dell'accoppiamento filettato.*

- **Ingrassare regolarmente la filettatura del portacapsule (grassi comuni, come olio di semi di girasole oppure olio d'oliva).**



## Instructions de sécurité

- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites!
- Respecter les consignes de sécurité figurant sur l'emballage de la cartouche!
- Protéger les cartouches du rayonnement solaire et d'une chaleur supérieure à 50 °C.
- Ranger l'appareil et les cartouches 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.
- Ne jamais visser la tête en biais!
- Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la cartouche!
- Ne jamais dévisser la tête 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!
- 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 que conformément au point «Nettoyage minutieux», page 66.
- 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. 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!

## iSi Thermo XPress Whip

**En vous décidant pour l'iSi Thermo XPress Whip, vous avez choisi un produit iSi de qualité, innovant et breveté, pour la cuisine professionnelle.**

Le premier siphon iSi avec commande par bouton-pression et bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide! Il vous permettra de préparer en quelques secondes de délicieuses et légères crèmes Chantilly, mais également des espumas, des cocktails, des mousses, du finger food, des desserts, des sauces chaudes et froides ainsi que des veloutés. Grâce à son isolation spéciale, les préparations froides restent fraîches et les préparations chaudes restent chaudes - et ce pendant des heures.



**ATTENTION**

N'utilisez que les cartouches crème Chantilly iSi d'origine, reconnaissables au logo rouge iSi!

## 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 en métal, isolée, avec commande ergonomique par bouton-poussoir
- Adaptateur pour douille à enficher et douille de garniture en inox
- Porte-cartouche ergonomique avec poignée en silicone
- Capuchon en acier inoxydable
- Tasse anti-gouttes antidérapante avec insert en inox
- Brosse de nettoyage ergonomique
- Résistant au lave-vaisselle





## Liste des composants

Désignation	Matériau
Bouteille en acier inoxydable	Acier inox
Tête	Aluminium, acier inox, polyoxyméthylène (POM), silicone
Bouton-poussoir	Acier inox, polyoxyméthylène (POM), caoutchouc nitrile (NBR)
Joint de bouteille	Silicone
Conduite montante	Acier inox, polyoxyméthylène (POM)
Adaptateur de douille	Acier inox, caoutchouc nitrile (NBR)
Douille de garniture	Acier inox, polyoxyméthylène (POM), caoutchouc nitrile (NBR)
Tasse anti-gouttes	Acier inox, silicone
Porte-cartouche	Zamac chromé, silicone

## Pièces de rechange

La vue éclatée permet de voir les pièces de rechange avec précision, cf. double-page.

Désignation	Numéro d'article
Capuchon	2002001
Porte-cartouche	2295001
Adaptateur de douille	2228001
Brosse de nettoyage	2241001
Joint de bouteille	2248001
Conduite montante	2249001
Bouton-poussoir	2252001
Douille de garniture	2255001
Tasse anti-gouttes	2288001

# Notice d'utilisation

**REMARQUE:** Avant la première utilisation, dévisser le bouton-pression et démonter tous les composants de l'appareil. Retirer le film et la protection de transport. Effectuer un nettoyage minutieux tel que décrit sous « Nettoyage minutieux », page 66.

## 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.

## REPLISSAGE

3. Remplir la bouteille inox avec la préparation

**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.

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.


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

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

 **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!

Le nombre de cycles de secousses figure dans le tableau ci-après:

Préparation	Teneur en graisse	Cycles de secousses par cartouche
Crème fraîche	36%	3-4
	33%	4-5
Crème longue conservation	32%	5-6

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

**9.** Dévisser le porte-cartouche et insérer une deuxième cartouche crème Chantilly iSi.

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

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

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

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

**12.** Dévisser le porte-cartouche et retirer la cartouche vide.

**13.** Visser le capuchon sur le pas de vis.

**14.** Enficher la douille sur l'adaptateur.

**15.** Insérer l'adaptateur dans son logement dans la tête jusqu'à encliquetage.

**16.** Placer le siphon Thermo XPress Whip dans le support anti-gouttes.

### UTILISATION

**17.** Doser la sortie de la préparation en appuyant avec précaution sur le bouton-poussoir (PRESS).

**REMARQUE:** Il est normal que le début de la préparation soit liquide (env. ½ tasse). Appuyer sur le bouton-poussoir jusqu'à ce que la consistance soit plus ferme (env. 2-3 secondes).

**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

## GÉNÉRALITÉS

- 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 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 8 heures dans le siphon iSi Thermo XPress Whip (voir diagramme sur la dernière page).
- 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 3 heures dans le siphon iSi Thermo XPress Whip (voir diagramme sur la dernière page).

## Français

---

- 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 rempli et ouvert au réfrigérateur. Mettre ensuite l'appareil en service (voir « Mise en service », page 60).
- 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).
- Lubrifier régulièrement le pas de vis du porte-cartouche (graisses usuelles, p. ex. huile d'olive ou de tournesol).

### 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!

- Pour les commandes de pièces de rechange, prenez contact avec votre revendeur. Il est également possible de commander les pièces en Autriche sur le site Internet [www.isi.at](http://www.isi.at).
- En cas de réparation, envoyer l'appareil complet.

### CONSERVATION

Si l'appareil iSi Thermo XPress Whip n'est pas immédiatement rempli une nouvelle fois, laisser sécher les composants à l'air dans un endroit propre (ne pas frotter avec un torchon). Conserver l'appareil iSi Thermo XPress Whip 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.



# Nettoyage

**ATTENTION**

Avant le nettoyage, vérifier la compatibilité des matériaux avec les produits de nettoyage et de désinfection (voir « Liste des composants », page 58)!

**REMARQUE:** Pour le nettoyage à la machine ou manuel, respecter le dosage correct de la solution de nettoyage ou de la solution de nettoyage et de désinfectant. La durée d'action et le choix de la température sont également décisifs pour le résultat du nettoyage.

## NETTOYAGE MINUTIEUX

**REMARQUE:** Respecter l'ordre des images sur la dernière double-page.

1. Actionner le bouton-pression jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement vide.
2. Dévisser le bouton-poussoir et la tête.

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

3. Démonter tous les composants du siphon iSi Thermo XPress Whip, voir double-page.
4. 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'œuf!

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

5. Mettre les composants de l'appareil au lave-vaisselle ou les laver à la main.

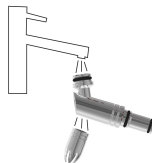
**REMARQUE:** Ne pas mettre le porte-cartouche et le capuchon au lave-vaisselle

### 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 bouton-poussoir jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de l'appareil.
2. Faire fonctionner l'appareil, conformément à la « Notice d'utilisation » (page 60), opérations 3 à 8, avec 1 litre d'eau chaude et une cartouche iSi.
3. Vider rapidement l'appareil en actionnant le bouton-poussoir en continu, et s'assurer que l'appareil est hors pression.
4. Dévisser le bouton-poussoir et la tête.
5. Démonter tous les composants du siphon iSi Thermo XPress Whip.

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

## Résolution de problèmes



### ATTENTION

Ne pas ouvrir par la force un appareil iSi Thermo XPress Whip sous pression.

**ÉVACUER LA PRESSION:** Actionner le bouton-pression jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement vide. Actionner plusieurs fois le bouton-poussoir jusqu'à la butée. Dévisser le bouton-pression. Maintenir un torchon sur la tête de l'appareil pendant le dévissage du bouton-poussoir. Dévisser et retirer ensuite la tête de la bouteille.

### ► Le contenu ne sort pas ou gicle hors de l'appareil

*Obstruction par des ingrédients non dissous, sucre, pulpe de fruit ou noyaux*

- « **Évacuer la pression** » (page 68) et effectuer ensuite un « **Nettoyage minutieux** » (page 66).
- **Bien réduire les ingrédients en purée et passer au tamis fin.**

*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.**

*Crème Chantilly ou préparation trop ferme.*

- **Réduire l'intensité et la fréquence des cycles de secousses lors de la prochaine utilisation.**
- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 60).**

*Le nombre de cartouches utilisées est trop important*

- « **Évacuer la pression** » (page 68). **Remettre l'appareil en fonctionnement.**
- **Nombre de cartouches nécessaires voir « Mise en service » (page 60).**

*Absence de pression ou pression trop faible dans l'appareil*

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**
- **Ne pas réutiliser les cartouches vides et les éliminer immédiatement.**
- **Nombre de cartouches nécessaires voir « Mise en service » (page 60).**
- **Pour éviter les pertes de pression, ne se servir de l'appareil qu'en position verticale.**

*La conduite montante n'est pas en place*

- **« Évacuer la pression » (page 68). Mettre ensuite l'appareil en service (voir « Mise en service » page 60).**

### ► **Le contenu est trop liquide à la sortie**

*L'appareil a été trop rempli*

- **« Évacuer la pression » (page 68). Vider le trop-plein de contenu.**
- **Contenance maximale, voir « Remplissage » (page 60).**

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

- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 60).**

*Le contenu n'est pas assez froid*

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

*Le teneur en matières grasses de la crème est trop inférieur*

- **Le teneur en matières grasses de la crème doit être 30% au moins.**

*Le nombre de cartouches utilisées est trop faible ou les cartouches ne sont pas adaptées*

- **Nombre de cartouches nécessaires voir « Mise en service » (page 60).**
- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

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

- « **Évacuer la pression** » (page 68). **Ajouter de la gélatine ou d'autres liants à la préparation et procéder à un nouveau remplissage.**

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

- **Respecter les consignes d'utilisation du liant.**

► **La cartouche crème Chantilly n'est pas perforée**

*La cartouche utilisée n'est pas adaptée à l'appareil*

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

*La cartouche a été placée à l'envers*

- **Positionner la cartouche correctement (voir la suite d'illustrations de la double-page, opération 6).**

*Le dispositif de perçage a été endommagé*

- « **Évacuer la pression** » (page 68). **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**

*La chambre isolante a été endommagée – perte de l'effet thermique*

- « **Évacuer la pression** » (page 68). **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

*Absence de joint de bouteille*

- « **Évacuer la pression** » (page 68). **Mettre en place le joint de bouteille avec la conduite montante.**

*Le joint de bouteille a été endommagé*

- « **Évacuer la pression** » (page 68). **Échanger le joint de bouteille.**

*La tête n'a pas été suffisamment vissée*

- **Visser la tête sur la bouteille conformément à la notice d'utilisation.**

*Le bord supérieur du corps de bouteille est endommagé*

- « **Évacuer la pression** » (page 68). **Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.**

### ► Le contenu ressort lors de la mise en service

#### **Le bouton-pression est dur à actionner**

*Le bouton-poussoir n'a pas été suffisamment vissé sur la tête*

- **Visser le bouton-poussoir jusqu'à butée.**

### ► Difficultés pour dévisser le porte-cartouche

*La cartouche utilisée n'est pas adaptée à l'appareil*

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

*Trop grande résistance au frottement de l'assemblage fileté.*

- **Lubrifier régulièrement le pas de vis du porte-cartouche (graisses usuelles, p. ex. huile d'olive ou de tournesol).**



## Indicaciones de seguridad

- 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.
- No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.
- No se incline sobre el aparato al enroscar la cápsula.
- No desenrosque el cabezal del sifón 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.
- 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.
- Desmonte el iSi Thermo XPress Whip sólo como se indica en el punto “Limpieza a fondo”, página 84.
- Compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen.
- No efectúe ninguna modificación en el iSi Thermo XPress Whip. 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.



## iSi Thermo XPress Whip

**Con la adquisición de iSi Thermo XPress Whip, usted ha elegido un innovador producto patentado de calidad iSi para la cocina profesional.**

Este es el primer aparato de pie iSi con manejo por botón de presión y botella de acero inoxidable aislada por vacío. Con él podrá preparar nata montada ligera o esponjosa en cuestión de segundos, así como espumas, cócteles, mousses, bocaditos, postres, salsas frías y calientes y también podrá espumar cremas. Gracias a su aislamiento especial, las preparaciones frías permanecen frescas durante horas, al igual que el calor envasado caliente.



Utilice solamente cápsulas para nata originales iSi, reconocibles a través del logotipo iSi rojo.

## Propiedades del producto

- Indicado 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 aislado de metal con un comfortable manejo por botón de presión
- Adaptador de boquilla encajable y boquilla de decoración de acero inoxidable
- Portacápsulas ergonómico con mango de silicona
- Tapa de acero inoxidable
- Bandeja antigoteo y antideslizante con inserto de acero inoxidable
- Cepillo de limpieza de fácil uso
- Apto para el lavavajillas



## Lista de materiales

Nombre	Material
Botella de acero inoxidable	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	Aluminio, acero inoxidable, polioximetileno (POM), silicona
Botón de presión	Acero inoxidable, polioximetileno (POM), caucho nitrílico (NBR)
Junta de la botella	Silicona
Tubo ascendente	Acero inoxidable, polioximetileno (POM)
Adaptador de boquilla	Acero inoxidable, caucho nitrílico (NBR)
Boquilla de decoración	Acero inoxidable, polioximetileno (POM), caucho nitrílico (NBR)
Bandeja antigoteo	Acero inoxidable, silicona
Portacápsulas	Fundición de cinc cromada, silicona

## Piezas de repuesto

Las piezas de repuesto se pueden ver mediante una vista detallada; consulte la página derecha.

Nombre	Número de artículo
Tapa	2002001
Portacápsulas	2295001
Adaptador de boquilla	2228001
Cepillo de limpieza	2241001
Junta de la botella	2248001
Tubo ascendente	2249001
Botón de presión	2252001
Boquilla de decoración	2255001
Bandeja antigoteo	2288001

## 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 y la protección para el transporte. Lleve a cabo una limpieza a fondo tal y como se describe en el apartado “Limpieza a fondo” en la página 84.

### 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:** 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.

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.

### 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.

6. Coloque una cápsula para nata iSi original en el portacápsulas, tal y como se muestra en la fig. 6.
7. 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.

8. Agite el aparato enérgicamente.

**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.

Tenga en cuenta la siguiente tabla sobre la frecuencia de agitación:

Tipo de nata	Contenido de grasa	Frecuencia de agitación por cápsula
Nata fresca	36%	3-4
	33%	4-5
Nata de larga vida	32%	5-6

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

**9.** Desenrosque el portacápsulas y coloque la 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.** Enrosque la tapa en la rosca.

**14.** Fije la boquilla de decoración en el adaptador de boquilla.

**15.** Introduzca el adaptador de boquilla en la entrada del cabezal del sifón hasta que esté bien encajado.

**16.** Ponga el Thermo XPress Whip en la bandeja antigoteo.

**MANEJO**

**17.** Pulse ligeramente el botón de presión (PRESS) para retirar el preparado.

**ADVERTENCIA:** La primera extracción (aprox. ½ taza) siempre es más líquida. Mantenga el botón de presión activo hasta que la consistencia se vuelva más espesa (aprox. 2 – 3 segundos).

**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

## GENERALES

- 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 lleno durante al menos 12 horas en el frigorífico.
- El preparado frío puede mantenerse hasta 8 horas frío dentro del Thermo XPress Whip dependiendo de la cantidad y la temperatura ambiente (consulte el diagrama en la última página).
- 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 3 horas caliente dentro del Thermo XPress Whip dependiendo de la cantidad y la temperatura ambiente (consulte el diagrama en la última página).
- 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 lleno se puede dejar abierto en el frigorífico para que se enfríe. Posteriormente, ponga en marcha el aparato (consulte el apartado “Puesta en marcha”, página 78).

## Español

---

- 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).
- Engrase regularmente la rosca del portacápsulas (con grasa común como, por ejemplo, aceite de girasol o de oliva).

### 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.

- Para encargar piezas de repuesto diríjase a su especialista. En Austria, están también disponibles en [www.isi.at](http://www.isi.at).
- En caso de reparación, envíe siempre el aparato completo.

### CONSERVACIÓN

Si no se va a llenar el iSi Thermo XPress Whip durante un tiempo, deje que los componentes se sequen al aire en un sitio limpio (no los frote con un paño). Conserve el iSi Thermo XPress Whip 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.

# 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”, página 76).

**ADVERTENCIA:** Durante la limpieza automática y manual, 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 la sucesión de imágenes a la derecha de la siguiente página.

1. Mantenga el botón de presión accionado hasta que el aparato este completamente vacío.
2. Desenrosque el botón de presión y el cabezal del sifón.

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

3. Desmonte el iSi Thermo XPress Whip de modo que los componentes queden separados. Véase la página derecha.
4. 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.

**5.** Lave los componentes en el lavavajillas o a mano.

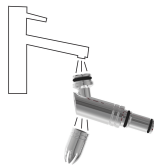
**ADVERTENCIA:** No lave el portacápsulas ni la tapa en el lavavajillas.

### 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. Mantenga los botones de presión accionados hasta que el aparato este completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón.
2. Ponga en marcha el aparato con un litro de agua caliente y una cápsula iSi según el “Modo de empleo” (página 78), pasos 3 a 8.
3. Mantenga el botón de presión accionado de forma enérgica y duradera para vaciar el aparato y asegúrese de que esté libre de presiones.
4. Desenrosque el botón de presión y el cabezal del sifón.
5. Desmonte el iSi Thermo XPress Whip de modo que los componentes queden separados.

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

## Reparación de averías



### ATENCIÓN

No abra el iSi Thermo XPress Whip a la fuerza cuando esté bajo presión.

**SALIDA DE LA PRESIÓN:** Accione el botón de presión hasta que el aparato esté completamente vacío. Apriete el botón de presión repetidamente hasta el tope. Desenrosque el botón de presión. Sostenga un paño encima del cabezal del sifón mientras se desenrosque el botón de presión. A continuación, desenrosque el cabezal del sifón de la botella.

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

*Obstrucción causada por azúcar, pulpa, pepitas o ingredientes no disueltos*

- Lleve a cabo una “Salida de la presión” (página 88) y, a continuación, una “Limpieza a fondo” (página 84).
- Triture y cuele los ingredientes para que se disuelvan bien.

*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.

*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.
- Respete la frecuencia de agitación de la tabla “Puesta en marcha” (página 78).

*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 “Puesta en marcha” (página 78).**
- **Active el aparato sólo en posición vertical, ya que de lo contrario perderá presión.**

*Se han utilizado demasiadas cápsulas*

- **“Salida de la presión” (página 88). Ponga el aparato de nuevo en marcha.**
- **Respecto a la cantidad necesaria de cápsulas, consulte el apartado “Puesta en marcha” (página 78).**

*El tubo ascendente no está colocado*

- **“Salida de la presión” (página 88). Ponga el aparato de nuevo en marcha (véase “Puesta en marcha” página 78).**

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

*Se ha llenado demasiado el aparato*

- **“Salida de la presión” (página 88). Vierta el contenido sobrante.**
- **Respecto al volumen de llenado máximo, consulte el apartado “Llenado” (página 78).**

*El aparato no se ha agitado o se ha agitado muy poco*

- **Respete la frecuencia de agitación de la tabla “Puesta en marcha” (página 78).**

*El contenido no está lo suficientemente frío*

- **Coloque el iSi Thermo XPress Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante al menos 12 horas.**

*El contenido de grasa de la nata es demasiado bajo*

- **El contenido mínimo de grasa de la nata debe ser del 30%.**

*Se han utilizado cápsulas no apropiadas o muy poco apropiadas*

- **Respecto a la cantidad necesaria de cápsulas, consulte el apartado “Puesta en marcha” (página 78).**
- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

*Se ha utilizado muy poca gelatina u otros espesantes*

- **“Salida de la presión” (página 88). Utilice más gelatina u otros espesantes para la masa y llene la botella de nuevo.**

*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**

*La cápsula utilizada no es apropiada*

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

*La cápsula se ha colocado al revés*

- **Coloque la cápsula correctamente (consulte la sucesión de imágenes en la página derecha, paso 6)**

*Se ha estropeado la unidad de vaciado*

- **“Salida de la presión” (página 88). 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**

*Se ha estropeado la cámara de aislamiento. Pérdida del efecto térmico*

- **“Salida de la presión” (página 88). 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**

*Falta la junta de la botella*

- **“Salida de la presión” (página 88).** Coloque la junta de la botella con el tubo ascendente.

*Se ha dañado la junta de la botella*

- **“Salida de la presión” (página 88).** Sustituya la junta de la botella.

*El cabezal no se ha enroscado con suficiente firmeza*

- **Enrosque el cabezal firmemente en la botella según el modo de empleo.**

*El borde superior de la botella se ha dañado*

- **“Salida de la presión” (página 88).** Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.

**► El material de relleno se escapa al poner el aparato en marcha  
Cuesta activar el botón de presión**

*El botón de presión no se ha enroscado lo suficiente en el cabezal del sifón*

- **Enrosque el botón de presión hasta el tope.**

**► Cuesta enroscar el portacápsulas**

*La cápsula utilizada no es apropiada*

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

*El acoplamiento de la rosca ejerce una resistencia a la fricción demasiado alta.*

- **Engrase regularmente la rosca del portacápsulas (con grasa común como, por ejemplo, aceite de girasol o de oliva).**

# Avisos de segurança

- 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 utilização!
- 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!
- Nunca enroscar a cabeça torta!
- Ao enroscar a recarga não se inclinar sobre o sifão!
- Nunca desenroscar a cabeça 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!
- 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 deve ser efectuada apenas em conformidade com o ponto “Limpeza minuciosa”, página 102.
- Verificar se os detergentes e desinfectantes utilizados são adequados para o material do sifão!
- Não efectuar alterações no iSi Thermo XPress Whip. 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!

## iSi Thermo XPress Whip

**Com a aquisição do iSi Thermo XPress Whip escolheu um produto de qualidade, inovador e patenteado da iSi para utilização profissional.**

O primeiro sifão da iSi com base, accionamento por botão de pressão e garrafa de aço inoxidável com isolamento por vácuo! Com ele pode preparar numa questão de segundos chantilly espumoso e leve, mas também espumas, cocktails, mousses, petiscos, sobremesas, molhos quentes e frios e sopas de creme. Graças ao isolamento especial consegue manter os preparados frios frescos e os quentes mornos – e isto durante horas.



Utilizar apenas recargas para chantilly iSi originais, que podem ser reconhecidas pelo logótipo vermelho da iSi.

## 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
- Cabeça em metal isolada e com accionamento prático por botão de pressão
- Adaptador do bico encaixável e bico para decoração de aço inoxidável
- Suporte da recarga ergonómico com pega de silicone
- Tampa de aço inoxidável
- Base anti-pingos antiderrapante com encaixe em aço inoxidável
- Escova para limpeza de fácil utilização
- Pode ser lavado na máquina



## Lista de materiais

Designação	Material
Garrafa	Aço inoxidável
Cabeça	Alumínio, aço inoxidável, polioximetileno (POM), silicone
Botão de pressão	Aço inoxidável, polioximetileno (POM), borracha nitrílica (NBR)
Vedação da garrafa	Silicone
Tubo ascendente	Aço inoxidável, polioximetileno (POM)
Adaptador do bico	Aço inoxidável, borracha nitrílica (NBR)
Bico para decoração	Aço inoxidável, polioximetileno (POM), borracha nitrílica (NBR)
Base anti-pingos	Aço inoxidável, silicone
Suporte da recarga	Zinco fundido sob pressão e cromado, silicone

## Peças de reposição

As peças de reposição são visíveis no desenho esquemático, consultar a página oposta.

Designação	Referência
Tampa	2002001
Suporte da recarga	2295001
Adaptador do bico	2228001
Escova para limpeza	2241001
Vedação da garrafa	2248001
Tubo ascendente	2249001
Botão de pressão	2252001
Bico para decoração	2255001
Base anti-pingos	2288001

## Instruções de utilização

**NOTA:** Antes da primeira utilização, desenroscar o botão de pressão e desmontar o sifão nos componentes individuais. Retirar a folha das indicações e a protecção de transporte. Efectuar uma limpeza geral como é descrito no ponto “Limpeza minuciosa” na página 102.

### 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:** 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.

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.


### 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!

6. Introduzir no suporte da recarga uma recarga para chantilly iSi original, como ilustrada na fig. 6.
7. 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!

8. 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!



Consultar a frequência de agitação na tabela seguinte:

Tipo de natas	Percentagem de gordura	Frequência de agitação por recarga
Natas frescas	36%	3-4
	33%	4-5
Natas consistentes	32%	5-6

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

**9.** Desenroscar o suporte da recarga e introduzir a segunda recarga para chantilly iSi.

**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.** Enroscar a tampa na rosca.

**14.** Colocar o bico para decoração no respectivo adaptador.

**15.** Colocar o adaptador do bico no bocal da cabeça até encaixar.

**16.** Posicionar o Thermo XPress Whip na base anti-pingos.

### UTILIZAÇÃO

**17.** Premir bem o botão de pressão (PRESS) para aplicar o preparado.

**NOTA:** É normal que a primeira aplicação (aproximadamente ½ chávena) saia sempre líquida. Continuar a premir o botão de pressão até que a consistência fique mais densa (cerca de 2 ou 3 segundos).

**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

## GERAIS

- 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 cheio no frigorífico durante, pelo menos, 12 horas.
- Os preparados que forem colocados frios no iSi Thermo XPress Whip permanecem frios durante um máximo de 8 horas, consoante o nível de enchimento e a temperatura ambiente (consultar o diagrama na última página).
- 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 permanecem quentes durante um máximo de 3 horas, consoante o nível de enchimento e a temperatura ambiente (consultar o diagrama na última página).
- Se uma massa quente ou ligeiramente aquecida tiver que arrefecer rapidamente depois de ter sido vertida no sifão, o iSi Thermo XPress Whip pode ser colocado no frigorífico aberto. Em seguida, colocá-lo em funcionamento (consultar o ponto “Colocação em funcionamento”, página 96).

## Português

---

- 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).
- Aplicar gordura regularmente na rosca do suporte da recarga (gordura comum, como óleo de girassol ou azeite, por exemplo).

## MANUTENÇÃO

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



### ATENÇÃO

Não efectuar alterações no iSi Thermo XPress Whip!

- Para a encomenda de peças de reposição, contactar o respectivo representante. Na Áustria, também é possível encomendar através de [www.isi.at](http://www.isi.at).
- Para efeitos de reparação, enviar o sifão completo.

## ARMAZENAMENTO

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

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

## Limpeza



Antes da limpeza, deve ser verificado se os detergentes e desinfetantes são adequados para os materiais do sifão (consultar a “Lista de materiais”, página 94)!

**NOTA:** Ao lavar na máquina ou manualmente, 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:** Seguir a sequência das figuras no lado posterior da página oposta.

1. Premir o botão de pressão até que o sifão esteja totalmente vazio.
2. Desenroscar o botão de pressão e a cabeça do sifão.

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

3. Desmontar o iSi Thermo XPress Whip nos componentes individuais, consultar a página oposta.
4. 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!

5. Colocar os componentes na máquina de lavar ou lavá-los manualmente.

**NOTA:** Não lavar o suporte da recarga e a tampa na máquina.

### 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 o botão de pressão até que o sifão esteja completamente vazio e despressurizado. Desenroscar a cabeça do sifão.
2. Colocar o sifão em funcionamento de acordo com as “Instruções de utilização” (página 96), passos 3 a 8, com 1 l de água morna e uma recarga iSi.
3. Manter o botão de pressão bem premido para esvaziar ininterruptamente o sifão e assegurar que fica despressurizado.
4. Desenroscar o botão de pressão e a cabeça do sifão.
5. Desmontar o iSi Thermo XPress Whip nos componentes individuais.

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

## Resolução de problemas

**ATENÇÃO**

Não forçar a abertura do iSi Thermo XPress Whip quando está sob pressão.

**DESPRESSURIZAR:** Premir o botão de pressão até que o sifão esteja completamente vazio. Premir o botão de pressão várias vezes até ao batente. Desenroscar o botão de pressão, segurando um pano sobre a cabeça do sifão. Só então pode a cabeça ser desenroscada da garrafa.

### ► O preparado não sai ou o sifão salpica

*Obstrução devido a ingredientes não dissolvidos, como açúcar, polpa de fruta ou caroços*

- **“Despressurizar” (página 104) e, em seguida, efectuar a “Limpeza minuciosa” (página 102).**
- **Dissolver bem os ingredientes reduzindo-os a puré e passando-os.**

*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.**

*Chantilly ou preparado com natas demasiado espesso*

- **Reduzir a intensidade e a frequência dos ciclos de agitação na próxima utilização.**
- **Manter a frequência de agitação da tabela do ponto “Colocação em funcionamento” (página 96).**

*Foram utilizadas demasiadas recargas*

- **“Despressurizar” (página 104). Colocar o sifão novamente em funcionamento.**
- **Consultar o número necessário de recargas no ponto “Colocação em funcionamento” (página 96).**

## Português

---

*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 “Colocação em funcionamento” (página 96).**
- **Accionar o sifão exclusivamente na vertical, caso contrário, ele perde pressão.**

*O tubo ascendente não foi colocado*

- **“Despressurizar” (página 104). Colocar o sifão novamente em funcionamento (consultar “Colocação em funcionamento” página 96).**

### ► O preparado aplicado é demasiado líquido

*O sifão foi enchido excessivamente*

- **“Despressurizar” (página 104). Verter o preparado excessivo.**
- **Consultar a capacidade máxima no ponto “Enchimento” (página 96).**

*O sifão foi pouco/não foi agitado*

- **Manter a frequência de agitação da tabela do ponto “Colocação em funcionamento” (página 96).**

*O preparado não está suficientemente frio*

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

*As natas têm uma percentagem de gordura muito baixa*

- **As natas devem ter uma percentagem de gordura de, no mínimo, 30%.**

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

- **Respeitar as indicações de utilização do espessante.**



*Foi utilizada pouca gelatina ou outros espessantes*

- **“Despressurizar” (página 104). Adicionar mais gelatina ou outros espessantes à massa e voltar a deitar no sifão.**

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

- **Consultar o número necessário de recargas no ponto “Colocação em funcionamento” (página 96).**
- **Utilizar apenas recargas para chantilly iSi originais.**

### ► **A recarga para chantilly não é perfurada**

*A recarga utilizada não é adequada*

- **Utilizar apenas recargas para chantilly iSi originais.**

*A recarga foi colocada ao contrário*

- **Colocar a recarga correctamente (consultar a sequência de figuras na página oposta, passo 6).**

*A unidade de perfuração está danificada*

- **“Despressurizar” (página 104). 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**

*A câmara de isolamento está danificada – perda do efeito térmico*

- **“Despressurizar” (página 104). Enviar o sifão à iSi ou ao serviço de apoio.**

### ► Na colocação em funcionamento, sai gás entre a garrafa e a cabeça

*A vedação da garrafa não foi colocada*

- **“Despressurizar” (página 104).** Colocar a vedação da garrafa com o tubo ascendente.

*A vedação da garrafa está danificada*

- **“Despressurizar” (página 104).** Substituir a vedação da garrafa.

*A cabeça não foi devidamente enroscada*

- **Enroscar a cabeça manualmente na garrafa, de acordo com as instruções de utilização.**

*O corpo da garrafa está danificado no bordo superior*

- **“Despressurizar” (página 104).** Enviar o sifão à iSi ou ao serviço de apoio.

### ► O preparado sai aquando da colocação em funcionamento ou é difícil premir o botão de pressão

*O botão de pressão não foi devidamente enroscado na cabeça do sifão*

- **Enroscar o botão de pressão até ao batente.**

### ► É difícil enroscar o suporte da recarga

*A recarga utilizada não é adequada*

- **Utilizar apenas recargas para chantilly iSi originais.**

*Resistência de atrito demasiado elevada do par de roscas*

- **Aplicar gordura regularmente na rosca do suporte da recarga (gordura comum, como óleo de girassol ou azeite, por exemplo).**



## Veiligheidsadvies

- 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 apparaatype combineren!
- Combineer nooit andere merken met onderdelen van de iSi Thermo XPress Whip!
- De kop nooit scheef erop schroeven!
- Bij het erin schroeven van de capsule niet over het apparaat buigen!
- De kop van een onder druk staand apparaat nooit eraf schroeven!
- Grijp niet in de spitse tanden van het spuitmondje voor garneren. Verwondingsgevaar!
- Spuitadapter nooit als draaghandvat gebruiken!
- iSi Thermo XPress Whip 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 mag alleen worden gedemonteerd volgens punt “Grondige reiniging”, bladzijde 120.
- Controleer of het materiaal bestand is tegen de gebruikte reinigings- resp. desinfectieoplossing!
- Breng geen veranderingen aan de iSi Thermo XPress Whip aan. Hierdoor vervalt de garantie en wordt geen aansprakelijkheid meer aanvaard!
- Lees ter vermindering van bedieningsfouten de handleiding goed door en bewaar deze zorgvuldig!

## iSi Thermo XPress Whip

**Met de iSi Thermo XPress Whip heeft u gekozen voor een innovatief, gepatenteerd iSi-kwaliteitsproduct voor de professionele keuken.**

Het eerste iSi-standapparaat met drukknopbediening en vacuüm geïsoleerde fles van edelstaal! Met dit apparaat kunt u in een handomdraai luchtige slagroom maken, maar ook espuma, cocktails, mousses, fingerfood, desserts, warme en koude sauzen en crèmesoepen bereiden. Dankzij de speciale isolatie blijven koude gerechten koel en hete gerechten warm – en dat urenlang.



Gebruik alleen de originele iSi-roomcapsules, herkenbaar aan het rode iSi-logo!

## 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 metaal met comfortabele drukknopbediening
- Opsteekbare spuitadapter en spuitmondje voor garneren van edelstaal
- Ergonomische capsulehouder met siliconen greep
- Afdekkapje van edelstaal
- Anti-slip druiplad met inzet van edelstaal
- Gebruiksvriendelijke reinigingsborstel
- Geschikt voor vaatwasser



## Materiaallijst

Aanduiding	Materiaal
Fles van edelstaal	Edelstaal
Kop	Aluminium, edelstaal, polyoxymethyleen (POM), silicone
Drukknop	Edelstaal, polyoxymethyleen (POM), nitrilrubber (NBR)
Flessluiting	Silicone
Buis	Edelstaal, polyoxymethyleen (POM)
Spuitadapter	Edelstaal, nitrilrubber (NBR)
Spuitmondje voor garneren	Edelstaal, polyoxymethyleen (POM), nitrilrubber (NBR)
Druipblad	Edelstaal, silicone
Capsulehouder	Zinkdrukgetijzer verchroomd, silicone

## Reserveonderdelen

De reserveonderdelen staan aangegeven op de opengewerkte tekening; zie uitklapbladzijde.

Aanduiding	Artikelnummer
Afdekkapje	2002001
Capsulehouder	2295001
Spuitadapter	2228001
Reinigingsborstel	2241001
Flessluiting	2248001
Buis	2249001
Drukknop	2252001
Spuitmondje voor garneren	2255001
Druipblad	2288001



# Gebruiksaanwijzing

**OPMERKING:** Voorafgaand aan het eerste gebruik dient de drukknop eruit te worden geschroefd en de afzonderlijke productonderdelen te worden gedemonteerd. Instructiefolie en transportbescherming verwijderen. Basisreiniging uitvoeren zoals beschreven in “Grondige reiniging” op bladzijde 120.

## VOORBEREIDENDE 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:** 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.

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.


### 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.
7. 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!

8. 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!

Raadpleeg voor de schudfrequentie de volgende tabel:

Soort room	Vetgehalte	Schudfrequentie per capsule
Verse room	36%	3-4
	33%	4-5
Houdbare room	32%	5-6

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

**9.** Capsulehouder eraf schroeven en de tweede iSi-roomcapsule plaatsen.

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

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

**11.** Apparaat zoals aangegeven in stap 8 opnieuw schudden.

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

**12.** Capsulehouder eraf schroeven en de lege capsules wegwerpen.

**13.** Afdekkapje op de schroefdraad schroeven.

**14.** Spuitmondje voor garneren op de spuitadapter steken.

**15.** Spuitadapter zo ver in de opnameopening van de kop steken tot de adapter vast klikt.

**16.** Thermo XPress Whip op het druipblad zetten.

**BEDIENING**

**17.** Het gerecht uit het apparaat halen door de drukknop (PRESS) te bedienen.

**OPMERKING:** De eerste portie (ca. ½ kop) is altijd vloeibaar; dit is geen defect. Drukknop net zo lang bedienen tot de consistentie vaster wordt (ca. 2 – 3 seconden).

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

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

# Belangrijke gebruiksinstructies

## ALGEMEEN

- 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 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 8 uur koud (zie diagram op de laatste bladzijde).
- 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, afhankelijk van het vulniveau en de omgevingstemperatuur maximaal 3 uur warm (zie diagram op de laatste bladzijde).
- Moet een hete of licht opgewarmde massa na het vullen snel tot kamertemperatuur gekoeld worden, dan kan de gevulde iSi Thermo XPress Whip open in de koelkast gekoeld worden. Daarna in gebruik nemen (zie “Ingebruikname”, bladzijde 114).

## Nederlands

---

- Room/dessert/espuma/saus zo kort mogelijk voor het gebruik uit het apparaat halen.
- Smitmondje voor garneren en spuitadapter tijdens het gebruik met regelmatige tussenpozen (elke 1 – 2 uur) reinigen.
- Schroefdraad van de capsulehouder regelmatig invetten (gewoon vet, bijvoorbeeld zonnebloem- of olijfolie).

### SERVICE

- Reserveonderdelen zijn apart en tegen geringe kosten verkrijgbaar.



**PAS OP**

Breng geen veranderingen aan de iSi Thermo XPress Whip aan!

- Neem contact op met uw vakhandelaar als u reserveonderdelen wilt bestellen. In Oostenrijk kan dit ook via [www.isi.at](http://www.isi.at).
- Stuur ter reparatie alleen het complete apparaat op.

### BEWAREN

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

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

# Reiniging

**PAS OP**

Voorafgaand aan de reiniging moet worden gecontroleerd of het materiaal bestand is tegen de gebruikte reinigings- resp. desinfecteeroplossing (zie “Materiaallijst”, bladzijde 112)!

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

## GRONDIGE REINIGING

**OPMERKING:** Houd de fotovolgorde op de achterste uitklapbladzijde aan.

1. Bedien de drukknop tot het apparaat helemaal leeg is.
2. Schroef de drukknop eruit en schroef de kop eraf.

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

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

**OPMERKING:** In geen geval speciaal antiroestmiddel, schuurmiddel of krassende sponzen/borstels gebruiken!

5. Productonderdelen in de vaatwasser spoelen of met de hand reinigen.

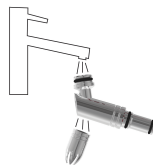
**OPMERKING:** Capsulehouder en afdekkapje niet in de vaatwasser reinigen.

### 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 drukknop tot het apparaat helemaal leeg is en er geen druk meer op staat. Kop van het apparaat schroeven.
2. Het apparaat volgens "Gebruiksaanwijzing" (bladzijde 114), werkstappen 3 tot en met 8, met 1 liter warm water en een iSi-capsule in gebruik nemen.
3. Door krachtig, langdurig bedienen van de drukknop het apparaat snel leegmaken en controleren of het apparaat drukvrij is.
4. Schroef de drukknop eruit en schroef de kop eraf.
5. iSi Thermo XPress Whip demonteren in de afzonderlijke productonderdelen.

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



## Fouten oplossen



**PAS OP**

Een onder druk staande iSi Thermo XPress Whip nooit met geweld openen.

**DRUK LATEN ONTSNAPPEN:** Bedien de drukknop tot het apparaat helemaal leeg is. Drukknop meermaals tot de aanslag indrukken. Drukknop eruit schroeven; houd hierbij een doek over de kop. Pas daarna de kop van de fles schroeven.

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

*Verstopping door niet opgeloste ingrediënten, suiker, vruchtvlees of kernen*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122) en vervolgens “Grondige reiniging” (bladzijde 120) uitvoeren.**
- **Ingrediënten door pureren en/of zeven kleiner maken.**

*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 bevriest.**

*Te stijf geworden room of roomhoudende bereiding*

- **Intensiteit en frequentie van de schudcycli bij de volgende ingebruikname verlagen.**
- **Schudfrequentie in de tabel onder “Ingebruikname” (bladzijde 114) aanhouden.**

*Er zijn te veel capsules gebruikt*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122). Apparaat opnieuw in gebruik nemen.**
- **Benodigd aantal capsules: zie “Ingebruikname” (bladzijde 114).**

*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 “Ingebruikname” (bladzijde 114).**
- **Apparaat uitsluitend rechtop staand bedienen, omdat er anders drukverlies optreedt.**

*Buis niet geplaatst*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122). Apparaat opnieuw in gebruik nemen (zie “Ingebruikname” bladzijde 114).**

### ► **Verwijderde inhoud is te vloeibaar**

*Apparaat is overmatig gevuld*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122). Overtollige inhoud eruit gieten.**
- **Maximale vulhoeveelheid: zie “Vullen” (bladzijde 114).**

*Apparaat is te weinig of helemaal niet geschud*

- **Schudfrequentie in de tabel onder “Ingebruikname” (bladzijde 114) aanhouden.**

*Inhoud is niet koud genoeg*

- **Gevulde en gebruiksklare iSi Thermo XPress Whip gedurende minstens 12 uur in de koelkast leggen.**

*Slagroom heeft een te laag vetgehalte*

- **Slagroom moet een vetgehalte van minstens 30% hebben.**

*Er zijn te weinig of ongeschikte capsules gebruikt*

- **Benodigd aantal capsules: zie “Ingebruikname” (bladzijde 114).**
- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**

*Er is te weinig gelatine of te weinig andere bindmiddelen gebruikt*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122). Extra gelatine of andere bindmiddelen bij de massa doen en het apparaat weer vullen.**

*Het bindmiddel (bijvoorbeeld gelatine) is niet op de juiste manier gebruikt*

- **Neem de gebruiksinstructies voor het bindmiddel in acht.**

► **Roomcapsule wordt niet open gestoken**

*Gebruikte capsule is niet geschikt*

- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**

*Capsule is verkeerd geplaatst*

- **Capsule correct plaatsen (zie afbeeldingvolgorde op de uitklapbladzijde, werkstap 6).**

*Opsteekeenheid is beschadigd*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122). Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.**

► **Inhoud blijft niet koel/warm**

**Fles van edelstaal wordt warm of koud**

*Isoleerkamer is beschadigd – verlies van het thermisch effect*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122). Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.**

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

*Flessluiting ontbreekt*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122). Flessluiting met buis plaatsen.**

*Flessluiting is beschadigd*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122). Flessluiting vervangen.**

*Kop is niet vast genoeg erop geschroefd*

- **Kop conform de gebruiksaanwijzing handvast op de fles schroeven.**

*Fleslichaam is aan de bovenrand beschadigd*

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 122). Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.**

### ► Vulgoed ontwijkt bij ingebruikname Drukknop is moeilijk te bedienen

*Drukknop is niet ver genoeg in de kop geschroefd*

- **Drukknop helemaal tot de aanslag in de kop schroeven.**

### ► Capsulehouder kan er slechts met moeite op worden geschroefd

*Gebruikte capsule is niet geschikt*

- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**

*Te hoge wrijvingsweerstand van het schroefdraadpaar*

- **Schroefdraad van de capsulehouder regelmatig invetten (gewoon vet, bijvoorbeeld zonnebloem- of olijfolie).**



## Säkerhetsanvisningar

- 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-delar!
- Skruva aldrig fast överdelen snett!
- När du skruvar fast patronen får du inte luta dig över apparaten!
- Skruva aldrig av överdelen från en apparat som står under tryck!
- 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!
- 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-serviceställe kontrollera den.
- Isärtagning av iSi Thermo XPress Whip får endast ske enligt punkt „Noggrann rengöring“, sidan 138.
- Kontrollera för vilka material det rengörings- resp. desinfektionsmedel som används är avsett!
- Inga förändringar får utföras på iSi Thermo XPress Whip. 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!

## iSi Thermo XPress Whip

**Med iSi Thermo XPress Whip har du valt en innovativ iSi-kvalitetsprodukt för det professionella köket.**

Den första stående iSi-modellen med tryckknappsbetjäning och vakuumisolerad flaska av rostfritt stål! Med denna kan du snabbt tillreda luftig och lätt grädde, men även skumma upp espumas, cocktailar, mousser, plockmat, efterrätter, varma och kalla såser och krämiga soppor. Tack vare den speciella isoleringen håller den tillredningar kalla och varma (beroende på vad som fyllts på) - och det under flera timmar.

**OBS!**

Använd bara originalgräddpatroner från iSi. Dessa känns igen på den röda iSi-logotypen!

## 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 flasktätning
- Isolerad överdel av metall med bekväm tryckknappsbetjäning
- Löstagbar adapter för munstycket och munstycke av rostfritt stål
- Ergonomisk patronhållare med silikongrepp
- Täckåpa av rostfritt stål
- Halkfritt droppunderlägg med insats av rostfritt stål
- Användarvänlig reningsborste
- Kan diskas i diskmaskin





## Materiallista

Beteckning	Material
Flaska av rostfritt stål	Rostfritt stål
Överdel	Aluminium, rostfritt stål, polyoxymetylen (POM), silikon
Tryckknapp	Rostfritt stål, polyoxymetylen (POM), nitrilkautschuk (NBR)
Flasktätning	Silikon
Stigrör	Rostfritt stål, polyoxymetylen (POM)
Munstyckets adapter	Rostfritt stål, nitrilkautschuk (NBR)
Munstycke	Rostfritt stål, polyoxymetylen (POM), nitrilkautschuk (NBR)
Droppunderlägg	Rostfritt stål, silikon
Patronhållare	Förkromad zinktryckgjutning, silikon

## Reservdelar

Reservdelarna kan urläsas ur sprängritningen, se motstående sida.

Beteckning	Artikelnummer
Täckåpa	2002001
Patronhållare	2295001
Munstyckets adapter	2228001
Reningsborste	2241001
Flasktätning	2248001
Stigrör	2249001
Tryckknapp	2252001
Munstycke	2255001
Droppunderlägg	2288001

# Bruksanvisning

**TIPS:** Innan apparaten används första gången ska tryckknappen skruvas ut och apparaten tas isär. Ta bort informationsfilm och transportskydd. Genomför en grundrengöring som under "Noggrann rengöring" på sidan 138.

## FÖRBEREDELSE

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 spolas ur med kallt vatten om den ska användas för kalla ändamål eller med hett vatten om den ska användas för varma ändamål.

## PÅFYLNING

3. Fyll på den rostfria flaskan med tillredningen.

**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.

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.

### 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!**

Apparatens 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!

Hur den ska skakas framgår av följande tabell:

Gräddtyp	Gräddtyp	Hur ofta den kan skakas per patron
Färsk grädde	36%	3-4
	33%	4-5
Grädde med lång hållbarhet	32%	5-6

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

**9.** Skruva loss patronhållaren och lägg i 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.** Skruva på täckkåpan på gängorna.

**14.** Fäst munstycket på munstyckets adapter.

**15.** Stick in munstyckets adapter tills den låses fast i överdelen.

**16.** Ställ Thermo XPress Whip i droppunderlägget.

### BETJÄNING

**17.** Ta ur tillredningen genom kraftfull tryckning på tryckknappen (PRESS).

**TIPS:** Första gången du trycker ut något (ca. ½ kopp) är det på grund av systemets konstruktion alltid vattnigt. Fortsätt att trycka på knappen tills konsistensen blir fastare (ca. 2 – 3 sekunder).

**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

## ALLMÄNT

- 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 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 i upp till 8 timmar (se diagram på den sista sidan).
- Återkylning 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 i upp till 3 timmar (se diagram på den sista sidan).
- Om en varm eller lätt uppvärmd massa efter påfyllning snabbt ska kylas ned till rumstemperatur, kan den påfyllda iSi Thermo XPress Whip kylas ned öppet i kylskåpet. Därefter kan den användas (se "Driftstart", sidan 132).

## Svenska

---

- 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).
- Med jämna mellanrum ska patronhållarens gängor smörjas (brukliga fetter t.ex. solros- eller olivolja).

### SERVICE

- Reservdelar kan köpas separat och till förmånliga priser.



**OBS!**

Inga förändringar får utföras på iSi Thermo XPress Whip!

- För beställning av reservdelar ska du vända dig till din fackhandel. I Österrike även via [www.isi.at](http://www.isi.at).
- Vid reparation ska hela apparaten skickas in.

### FÖRVARING

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

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



# Rengöring

**OBS!**

Före rengöringen ska du kontrollera för vilka material det använda rengörings- resp. desinfektionsmedlet är avsett (se "Materiallista", sidan 130)!

**TIPS:** Vid maskinell och 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:** Observera bildsekvensen på den bakre sidan.

1. Arbeta med tryckknappen tills apparaten är helt tömd och inte längre står under tryck.
2. Skruva ut tryckknappen och skruva loss anordningens överdel.

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

3. Ta isär iSi Thermo XPress Whip i dess produktdelar, se motstående sida.
4. Fördiska produktens delar med varmt (inte hett!) dricksvatten och handelsbrukligt rengöringsmedel och rengör överdelen, stigröret, munstycket och munstyckets adapter och munstycke med reningsborsten. Fett och äggviterester ska avlägsnas fullständigt!

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

5. Lägg in produktens delar i diskmaskinen resp. diska dem för hand.

**TIPS:** Rengör inte patronhållaren och täckkåpan i en diskmaskin.

### 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. Arbeta med tryckknappen tills apparaten är helt tömd och inte längre står under tryck. Skruva loss överdelen från apparaten.
2. Driftsätt apparaten i enlighet med "Bruksanvisning" (sidan 132), arbetssteg 3 till 8, med 1 liter varmt vatten och en iSi-patron.
3. Genom kraftig och stadigvarande aktivering av tryckknappen ska apparaten tömmas. Säkerställ att apparaten inte längre står under tryck.
4. Skruva ut tryckknappen och skruva loss anordningens överdel.
5. Ta isär iSi Thermo XPress Whip i dess produktdelar.

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

## Felhantering

**OBS!**

Använd inte våld för att öppna en iSi Thermo XPress Whip som står under tryck.

**MINSKA TRYCKET:** Tryck in tryckknappen tills apparaten är fullständigt tömd. Tryck in tryckknappen upprepade gånger till ändläget. Skruva ut tryckknappen, när tryckknappen skruvas ut ska en duk hållas över apparatens överdel. Först därefter ska överdelens skruvas av från flaskan.

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

*Igentäppning genom tillsatser som inte lösts upp, socker, fruktkött eller kärnor*

- **"Minska trycket" (sidan 140) och därefter "Noggrann rengöring" (sidan 138) genomförs.**
- **Säkerställ att tillsatser har lösts upp genom mosning eller passering.**

*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.**

*Grädden eller tillredningen med grädde är för stel*

- **Minska intensiteten eller antal skakningar vid nästa driftstart.**
- **Följ anvisningarna för antal skakningar i tabellen under "Driftstart" (sidan 132).**

*För många patroner används*

- **"Minska trycket" (sidan 140). Börja använda apparaten igen.**
- **Nödvändigt antal patroner, se "Driftstart" (sidan 132).**

*Inget tryck/för lågt tryck i apparaten*

- **Använda bara original iSi-gräddpatroner.**
- **Återanvänd inte tomma patroner och släng dem genast.**
- **Nödvändigt antal patroner, se ”Driftstart” (sidan 132).**
- **Använd apparaten endast i upprättstående läge, eftersom annat medför tryckförlust.**

*Stigröret är inte isatt*

- **”Minska trycket” (sidan 140). Börja använda apparaten igen (se ”Driftstart”, sidan 132).**

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

*Apparaten har fyllts på med för mycket*

- **”Minska trycket” (sidan 140). Häll ut överskottet.**
- **Maximal påfyllningsmängd, se ”Påfyllning” (sidan 132).**

*Apparaten skakades för lite eller inte alls*

- **Följ anvisningarna för antal skakningar i tabellen under ”Driftstart” (sidan 132).**

*Innehållet är inte tillräckligt kallt*

- **En fylld iSi Thermo XPress Whip som är redo att användas ska läggas in i kylskåpet under minst 12 timmar.**

*Grädden har för låg fetthalt*

- **Grädden måste ha en fetthalt på minst 30%.**

*För få eller olämpliga patroner har använts*

- **Nödvändigt antal patroner, se ”Driftstart” (sidan 132).**
- **Använda bara original iSi-gräddpatroner.**

*För lite gelatin resp. andra bindemedel har använts*

- **"Minska trycket" (sidan 140). Tillför mer gelatin eller andra bindemedel till massan och fyll på igen.**

*Bindemedlet (t.ex. gelatin) användes felaktigt*

- **Följ anvisningarna för bindemedlet.**

► **Gräddpatronen punkteras inte**

*Olämplig patron används*

- **Använda bara original iSi-gräddpatroner.**

*Patronen har lagts i på fel sätt*

- **Lägg i patronen korrekt (se bilderna på motstående sida arbetssteg 6).**

*Anordningen som gör ett hål har skadats*

- **"Minska trycket" (sidan 140). Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.**

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

*Isoleringskammaren har skadats – förlust av isoleringseffekten*

- **"Minska trycket" (sidan 140). Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.**

### ► Vid driftstart avviker gas mellan flaska och överdel

*Flaskans tätning saknas*

- **"Minska trycket"** (sidan 140). Sätt in flaskans tätning med stigrör.

*Flaskans tätning har skadats*

- **"Minska trycket"** (sidan 140). Byt flaskans tätning.

*Överdelen har inte skruvats fast tillräckligt hårt*

- **Skruva fast överdelen ordentligt på flänsen i enlighet med bruksanvisningen.**

*Flaskan har skadats på den övre kanten*

- **"Minska trycket"** (sidan 140). Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.

### ► Innehållet läcker vid driftstart

#### **Tryckknappen går trögt**

*Tryckknappen har inte skruvats in tillräckligt i apparatens överdel*

- **Skruva in tryckknappen till ändläget.**

### ► Patronhållaren kärvar när den ska skruvas på

*Olämplig patron används*

- **Använda bara original iSi-gräddpatroner.**

*För högt friktionsmotstånd för gängorna*

- **Med jämna mellanrum ska patronhållarens gängor smörjas (brukliga fetter t.ex. solros- eller olivolja).**