



Inspiring food.

EN

English
2

PT

Português
56

SI

Slouvenski
98

DE

Deutsch
14

EL

ελληνικά
62

TR

Türkçe
104

FR

Français
20

RU

Русский
68

AR

اللغة العربية
110

IT

Italiano
32

PL

Polski
74

KO

한국어" 한국어
116

ES

Español
38

CZ

Čeština
80

ZH

中文
122

NL

Nederlands
44

HU

Magyar
86

TH

ไทย
128

SE

Suenska
50

HR

Hratski
92

EN

Thank you for
choosing an iSi
product.

Please read the Whipper instructions
carefully before first-time use.

Discover the world of iSi:

Visit the iSi website and learn more about our extensive range of products: Our comprehensive collection of recipes from simply yummy to creatively sophisticated combinations offers you access to the entire culinary world of iSi. Let yourself be inspired!

Want to speak directly with a cooking professional? No problem! Our head chef is happy to answer your questions on our iSi blog, where you can find up-to-date, interesting information all about iSi. Take a look!

The iSi website provides detailed product information about all iSi Whippers/Siphons and iSi Accessories.

The detailed online instructions provide information about first-time use, cleaning, and troubleshooting iSi Whippers and Siphons.

www.isi.com/culinary

www.isi.com/culinary/us

If you have any further questions please contact info@isi.com

For the US: isinorthamerica@isi.com

Guaranteed quality:

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

Register online now and we will extend your warranty!

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

The warranty is only valid when original whipper parts from iSi are used, as given in the list of product components. The perfect function of your Whipper/Siphon can only be guaranteed if you exclusively use iSi chargers with it. No warranty or liability claim will be upheld for faults, damage, or consequential damage particularly determined to be the result of non-compliance and/or ignorance of the user instructions and the safety information therein.

FOR U.S. ONLY:

Limited warranty, Limitations and Warning:
iSi products are thoroughly tested before they leave the factory, and iSi warrants for a period of two years that its products are free from defects in materials and workmanship and, if used only with other iSi products, will function as intended. iSi's liability in the event of a product's failure to meet this warranty is limited to repair or replacement of the product or, at iSi's option or if iSi is unable to deliver a replacement product, to refund the purchase price. In no event, however, shall iSi be liable for incidental or consequential damages. Any implied warranties are limited to the terms of the express warranties, including the two-year duration. iSi cream whipping systems, bottles and chargers are designed and engineered to function together as a system and involve gas under pressure. All iSi products and parts bear the iSi logo; iSi recommends that only iSi parts and products be used with iSi products, including that only iSi chargers be used with iSi Whippers/Siphons and that iSi chargers be used only in iSi Whippers/Si-

phones. Failure to follow this recommendation or any failure to follow the instructions for use and care of the products invalidates this warranty and all implied warranties in their entirety as to any consequences of such failure.

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



Simply register online and take advantage of the extended benefits:
www.isi.com/warranty



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

Whipper Data.

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

Material List.

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



Safety Information.

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

- Do not exceed minimum or maximum pressure, minimum or maximum temperature, maximum filling volume, number of chargers or usage of the iSi Whipper shown in the Whipper Data! Do not use for any purposes not indicated in these instructions!
- Please read the instructions for use carefully to avoid operating errors and keep a copy on hand!
- Do not use force when screwing on or off the head, using the whipper and during any operation described in these instructions!
- Store the iSi Whipper out of the reach of children!
- Only charge a whipper that is filled!
- Never store or use the iSi Whipper outside of the min. and max. operating temperatures. Do not store in a freezer!
- Only use a head and bottle of the same iSi Whipper model together!
- Never combine iSi components with components from another brand or manufacturer!
- The head and the charger holder should always be screwed on straight and completely tight, never crooked or incompletely tightened!
- Only use original iSi cream chargers!

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

NOTE: Before using the iSi Whipper for the first time, carry out thorough cleaning as shown in the Cleaning illustration

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

NOTE: The silicone cover is used for decoration. The iSi Whipper can be operated perfectly well without it.

Instructions for Use.

NOTE: Please observe the illustrations "instructions for use"!

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

Preparation

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

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

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

Equipment Setup

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

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

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

⚠ WARNING: The whipper is now pressurized!

9. Shake the whipper vigorously > 5.
10. Unscrew the charger holder and recycle the empty charger.

NOTE: A slight hissing noise may be heard when removing the charger holder. This is normal.

11. Screw the cap onto the thread.

Operation

12. For dispensing, the device must be held „head-first“ (with the decorator tip facing downwards!) and the lever must be operated gently.

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

Cleaning.

NOTE: Please observe the illustrations on cleaning!

1. Press the lever until the whipper is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.
2. Remove the adapter from the dispensing piston and remove the decorator tip from the adapter.
3. If the silicone cover was used, remove this from the iSi bottle by pulling it upwards and clean by hand using domestic hand dishwashing detergent.
4. Remove the head gasket and the dispensing piston for basic cleaning.
5. Clean product components by hand using warm (max. 50°C) potable water along with domestic hand dishwashing detergent and clean the dispensing piston and decorator tip using the cleaning brush. Completely remove any traces of fat or egg white.

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

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

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

Storage.

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

Troubleshooting.

Release the pressure

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

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

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

- 1.** There is a blockage due to undissolved ingredients such as sugar:
 - „Release the pressure“ and then carry out „Cleaning“.
 - Make sure that powdered ingredients are dissolved completely.
- 2.** The cream or cream-filled preparation has become too stiff:
 - Next time decrease the intensity and frequency of the shaking cycles.
 - For information on the frequency of the shaking cycles, refer to www.isi.com/home-edition/whippedcream.
- 3.** Content is too firm due to over-cooling:
 - Leave the whipper to stand at room temperature for around 5-10 minutes.
 - Avoid freezing the content.
- 4.** No pressure/not enough pressure in the device:
 - Only use original iSi cream chargers.
 - Do not reuse empty chargers. They should be recycled immediately.
 - Only operate the whipper „headfirst“ with a vertical decorator tip because otherwise there could be a loss of pressure.

5. Too many chargers were used:

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

The content being dispensed is too runny.

1. The whipper was overfilled:

- „Release the pressure“, pour out the excess liquid and then set-up the whipper again.
- Observe the maximum filling amounts.

2. The Whipper was not shaken or not shaken enough:

- For information on the frequency of the shaking cycles, refer to www.isi.com/home-edition/whippedcream.

3. The content is not cold enough:

- Place a filled and prepared iSi whipper in the refrigerator for at least 1-2 hours.

4. An unsuitable charger was used:

- Only use original iSi cream chargers.

The cream charger will not puncture.

1. The charger being used is not suitable:

- Only use original iSi cream chargers.

2. The charger was inserted backwards:

- Insert the charger correctly
(see diagram: Instructions for Use).

3. The puncturing unit has been damaged:

- Send the whipper to iSi or to a service center.

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

1. The device was used without the adapter:

- Before screwing on the charger, make sure that the adapter is attached to the dispensing piston.
- „Release the pressure“ and then set-up the whipper again.

2. The dispensing piston seal has been damaged:

- The dispensing piston needs to be replaced and is available as an original iSi spare part.

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

- 1. The head gasket is missing:**
— „Release the pressure“ and insert the head gasket into the head.
- 2. The head gasket has been damaged:**
— „Release the pressure.“ The head gasket needs to be replaced and is available as an original iSi spare part.
- 3. The head was not tightened securely:**
— „Release the pressure“
— Tighten the head on to the bottle by hand as per the instructions.
- 4. The bottle has been damaged on the upper edge:**
— „Release the pressure“ and send the whipper to iSi or a service center.

Service.

Replacement parts are available individually and at an affordable price.

See your specialist dealer for the availability of replacement parts. In Austria, you can also get in contact via info@isi.com. In the US contact isinorthamerica@isi.com

Only send in the complete whipper for repairs.

Replacement parts can be seen in greater detail on the expanded drawing.

DE

Vielen Dank,
dass Sie sich für
ein iSi Gerät
entschieden haben.

Bitte lesen Sie sich die
Gebrauchsanleitung vor der
ersten Inbetriebnahme
sorgfältig durch.

Die Welt von iSi entdecken:

Besuchen Sie die iSi Website und erfahren Sie mehr über unser vielfältiges Angebot: Unsere umfangreiche Rezeptsammlung von einfach gut bis kreativ raffiniert eröffnet Ihnen die ganze kulinarische Vielfalt von iSi.
Lassen Sie sich inspirieren!

Sie wollen sich direkt an einen Kochprofi wenden? Kein Problem! Auf dem iSi Blog beantwortet unser Chefkoch gerne Ihre Fragen. Außerdem erhalten Sie laufend neue interessante Informationen rund um iSi. Schauen Sie rein!

Die iSi Website versorgt Sie zudem mit detaillierten Produktinformationen zu allen iSi Geräten & Accessoires.

Die ausführliche Onlinegebrauchsanleitung liefert Ihnen im Detail alle Informationen zu Inbetriebnahme, Reinigung und Fehlerbehebung der iSi Geräte.

www.isi.com/kulinarike

Bei Fragen wenden Sie sich an
info@isi.com

Für Deutschland: isideutschland@isi.com

Garantierte Qualität:

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

Registrieren Sie sich jetzt online und wir erweitern Ihre Garantie!

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

Die Garantie gilt nur bei Verwendung von original Geräteteilen von iSi, entsprechend der Liste der Produktbestandteile. Für die einwandfreie Funktion des Gerätes können wir nur garantieren, wenn zudem ausschließlich iSi Kapseln verwendet werden. Für Fehler, Schäden und Folgeschäden, die insbesondere durch Nichtbeachtung und/oder das Nichtlesen der Gebrauchsanweisung und deren Sicherheitshinweise entstehen, besteht weder Garantie- noch Haftungsanspruch.



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

Gerätedaten.

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

Materialliste.

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



Sicherheitshinweise.

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise bzw. jeglicher Empfehlungen für die Handhabung und die Wartung der iSi Produkte kann zu einer Fehlfunktion des Systems sowie Verletzungen und / oder Sachschäden führen.

- Das iSi Gerät ist ausschließlich für die Anwendung gemäß Gerätedaten zugelassen!
- Gebrauchsanleitung zur Vermeidung von Bedienungsfehlern sorgfältig lesen und aufbewahren!
- Niemals Gewalt anwenden!
- iSi Gerät für Kinder unerreichbar aufbewahren!
- Ausschließlich gefülltes Gerät in Betrieb nehmen!
- iSi Gerät niemals außerhalb der min. und max. Betriebstemperatur lagern bzw. verwenden!
- Ausschließlich Gerätetyp und Flasche desselben Gerätetyps kombinieren!
- Fremdfabrikate niemals mit iSi Teilen kombinieren!
- Gerätetyp und Kapselhalter niemals schief aufschrauben!
- Nur original iSi Sahnekapseln verwenden!
- Beim Einschrauben der Kapsel nicht über das Gerät beugen!
- Das Gerät ist ein Druckbehälter! Sturz oder Beschädigung (wie z. B. Risse oder Verformungen) machen es zur Gefahrenquelle und es darf nicht mehr in Betrieb genommen werden! Das Gerät von der iSi Servicestelle überprüfen lassen!
- Gerätetyp von einem unter Druck stehenden Gerät niemals abschrauben!

- Hebel niemals als Tragegriff verwenden!
- Eine ordnungsgemäße Reinigung ist zwingend erforderlich, um eine Verstopfung des Gerätes zu vermeiden! Prüfen Sie vor jeder Anwendung, ob das iSi Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde!
- Zerlegen des iSi Gerätes nur gemäß der Illustration zur Reinigung!
- Handreinigung ausschließlich mit lauwarmen Wasser und haushaltsüblichen Handgeschriftpülsmittel! Das iSi Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet! Die nicht zugelassene Reinigung des Gerätetkopfes im Geschirrspüler kann den Kunststoffkopf und den Kapselhalter schädigen – dadurch wird die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigt!
- Keine Veränderungen am iSi Gerät durchführen. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und hat den Haftungsausschluss zur Folge!
- Verwenden Sie niemals mehr Kapseln als angegeben bzw. überfüllen Sie niemals das Gerät! Dies stellt sicher, dass der maximal angegebene Betriebsdruck nicht überschritten wird!
- Lässt sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf!

HINWEIS: Vor erstmaligem Gebrauch des iSi Gerätes Reinigung wie in der Illustration zur Reinigung angegeben durchführen.

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

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

FR

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

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

Découvrir le monde d'iSi:

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

Voulez-vous consulter directement un professionnel de la cuisine? Aucun problème! Notre chef cuisinier répondra avec plaisir à vos questions sur le blog iSi. Vous aurez par ailleurs en permanence des informations intéressantes sur le monde d'iSi. Venez nous rendre visite!

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

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

www.isi.com/culinary/fr

Pour toute question, contactez
info@isi.com

Qualité garantie:

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

Enregistrez-vous en ligne et nous étendrons notre garantie!

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

La garantie ne s'applique qu'en cas d'utilisation de pièces originales iSi conformes à la liste des composants. Nous ne pouvons garantir le parfait fonctionnement du siphon qu'avec l'utilisation exclusive de capsules iSi. iSi n'accorde aucune garantie et se dégage toute responsabilité pour les erreurs, dégâts et dommages consécutifs, tout particulièrement en cas de non-respect et/ou de non-lecture de la notice d'utilisation et des instructions de sécurité.



Simplement s'enregistrer et
bénéficier des avantages de prolongation de garantie:
www.isi.com/garantie/fr

Caractéristiques du siphon.

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

Liste des matériaux utilisés.

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



Instructions de sécurité.

Le non-respect des instructions de sécurité ou des recommandations relatives à la manipulation et à l'entretien des produits iSi peut entraîner un dysfonctionnement du système ainsi que des dommages aux personnes ou aux biens.

- Le siphon iSi est exclusivement homologué pour une utilisation domestique conforme aux caractéristiques de l'appareil!
- Ne remplir qu'avec des ingrédients liquides selon les caractéristiques du siphon. Porter attention à la marque de remplissage sur la bouteille iSi.
- Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation!
- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites!
- Tenir le siphon iSi hors de portée des enfants!
- N'utiliser le siphon que lorsqu'il est rempli!
- Ne jamais utiliser le siphon iSi en dehors des plages de température de service min. et max. (tableau «Caractéristique du siphon»)! En cas de dépassement de la température maximale, le siphon doit être refroidi. Pour une température inférieure à la température minimal(e) le siphon doit être laissé à température ambiante avant utilisation.
- Ne combiner des têtes et des bouteilles que du même type du siphon!
- Ne jamais combiner d'autres marques avec des composants iSi!

- Ne jamais visser la tête et le porte-capsule en biais!
- N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine!
- Ne jamais se pencher au-dessus du siphon pendant le vissage de la capsule!
- Le siphon est un conteneur sous pression! S'il tombe au sol ou s'il est endommagé (p.ex. fissures ou déformations), il représente une source de danger potentielle et ne doit plus être réutilisé! Faire contrôler le siphon par le service après-vente iSi!
- Ne jamais dévisser la tête d'un siphon sous pression!
- Ne jamais se servir du levier comme poignée!
- Un nettoyage correct est absolument indispensable afin d'éviter une obstruction de l'appareil. Avant chaque utilisation, vérifier si le siphon iSi a été correctement nettoyé et n'est pas bouché!
- Ne démonter le siphon iSi que selon les illustrations «Mode d'utilisation» et «Nettoyage» !
- Le nettoyage manuel doit exclusivement être réalisé avec de l'eau tiède et de la liquide à vaisselle maison. Le siphon iSi n'est pas lavable au lave-vaisselle! Le nettoyage non autorisé de la tête au lave-vaisselle peut endommager la tête plastifiée et le porte-capsule! La sécurité du siphon s'en trouve ainsi altérée!
- Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi. Ceci annule la garantie et exclut toute responsabilité du fabricant! Remplacer uniquement les pièces du siphon comme indiqué dans l'illustration «Vue éclatée». Se reporter aux illustrations «Notice d'utilisation» et «Nettoyage» de cette notice d'utilisation
- Ne jamais utiliser plus de capsules qu'indiqué et ne dépasser pas la contenance indiquée pour le siphon! Cela permet de garantir que la pression de service maximale indiquée ne sera pas dépassée!

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

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

REMARQUE: Afin d'éviter la constitution de grumeaux, mélanger poudres et sucre avec un peu de liquide avant de procéder au remplissage. Ne pas utiliser d'ingrédients avec pulpe de fruit ou noyaux!

REMARQUE: La protection en silicone est décorative. Le siphon iSi peut être utilisé sans restriction sans cette protection.

Notice d'utilisation

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

Préparation

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

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

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

Mise en service

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

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

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

⚠ ATTENTION Le siphon est maintenant sous pression!

9. Agiter vigoureusement le siphon à > 5 reprises.
10. Dévisser le porte-capsule et éliminer la capsule par la voie du recyclage.

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

11. Visser le capuchon sur le pas de vis.

Utilisation

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

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

Nettoyage

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

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

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

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

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

Conservation

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

Élimination des dysfonctionnements

Évacuer la pression:

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

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

Le contenu ne sort pas ou gicle hors du siphon iSi

- 1. Obstruction par des ingrédients non dissous, tels que le sucre**
 - «Évacuer la pression» et exécuter ensuite un «Nettoyage».
 - S'assurer que les produits pulvérulents sont entièrement dissous.
- 2. Crème Chantilly ou préparation crèmeuse trop ferme**
 - Réduire l'intensité et la fréquence des cycles de secousses lors de la prochaine utilisation
 - Tenir compte des informations relatives aux cycles de secousses www.isi.com/usage-domestique/cremehantilly
- 3. Le contenu est trop ferme en raison d'un refroidissement trop intense**
 - Laisser reposer le siphon à température ambiante pendant env. 5-10 minutes.
 - Éviter la congélation du contenu.
- 4. Absence de pression ou pression trop faible dans le siphon**
 - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.
 - Ne pas réutiliser les capsules vides et les éliminer immédiatement par la voie du recyclage
 - Pour éviter les pertes de pression, ne se servir de l'appareil que «tête en bas», avec la douille de garniture en position verticale.

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

Le contenu est trop liquide à la sortie

- 1. Le siphon a été trop rempli**
 - «Évacuer la pression», vider le contenu excédentaire et procéder à une remise en service du siphon
 - Respectez la contenance maximale.
- 2. Le siphon a été trop peu ou pas du tout agité**
 - Tenir compte des informations relatives aux cycles de secousses www.isi.com/usage-domestique/cremechantilly
- 3. Le contenu n'est pas assez froid**
 - Placer le siphon iSi rempli et prêt à l'emploi pour 1 à 2 heures au réfrigérateur.
- 4. Une capsule non adaptée a été utilisée**
 - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.

La capsule crème chantilly n'est pas perforée

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

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

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

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

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

Maintenance

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

Pour les commandes de pièces de rechange, prenez contact avec votre revendeur. Possible également en Autriche sur info@isi.com.

En cas de réparation, envoyer le siphon complet.



Grazie per
auer scelto
un sifone iSi.

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

Alla scoperta del mondo di iSi:

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

Desiderate contattare direttamente un esperto di cucina? Nessun problema! Il nostro chef sarà lieto di rispondere alle vostre domande sull'iSi Blog. Inoltre, riceverete continuamente nuove e interessanti informazioni su tutto ciò che riguarda iSi.
Venite a dare un'occhiata!

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

Le istruzioni per l'uso complete disponibili online descrivono in dettaglio la messa in funzione, la pulizia e la risoluzione dei problemi dei sifoni iSi.

www.isi.com/culinary

In caso di domande, inviare una e-mail all'indirizzo info@isi.com

Qualità garantita:

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

Registratevi ora e otterrete l'estensione della garanzia!

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

La garanzia è valida solo se si utilizzano componenti originali per sifoni iSi secondo l'elenco dei componenti del prodotto. Si garantisce un funzionamento regolare del sifone solo se, inoltre, vengono utilizzate esclusivamente capsule iSi. Non sussiste alcun diritto di garanzia o di responsabilità per difetti, danni diretti e indiretti causati in particolare dal mancato rispetto e/o dalla mancata lettura delle istruzioni per l'uso e delle relative avvertenze di sicurezza.



Per avere questi vantaggi basta registrarsi su:
www.isi.com/warranty

Dati sifone.

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

Elenco dei materiali.

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



Auvertenze di sicurezza.

La mancata osseruanza delle auvertenze di sicurezza o di qualunque raccomandazione relativa all'utilizzo e alla manutenzione dei prodotti iSi può comportare il malfunzionamento del sistema nonché danni materiali e/o corporali!

- Il sifone iSi è omologato esclusivamente per l'uso conforme ai dati del sifone!
- Leggere attentamente e conseruare le presenti istruzioni d'uso per evitare errori di utilizzo!
- Non esercitare una forza eccessiva!
- Conseruare il sifone iSi lontano dalla portata dei bambini!
- Mettere in funzione il sifone solo dopo averlo riempito!
- Mai conseruare né utilizzare il sifone iSi al di fuori della temperatura di funzionamento min. e max.!
- Combinare esclusivamente testata e bottiglia dello stesso modello di sifone!
- Mai utilizzare prodotti di terzi con i componenti iSi!
- Mai auvitare la testata e il portacapsule in posizione inclinata!
- Utilizzare solo capsule iSi per panna montata originali!
- Non fare forza sul sifone quando si auvita la capsula!
- Il sifone è sotto pressione! Eventuali cadute o danni (ad es. crepe o deformazioni) lo rendono una fonte di pericolo, pertanto non deve essere riutilizzato! Far controllare il sifone dal centro di assistenza iSi!

- Mai svitare la testata da un sifone sotto pressione!
- Mai utilizzare la leva come impugnatura di trasporto!
- È assolutamente necessario provvedere alla corretta pulizia del sifone per evitare che si intasi. Prima di utilizzarlo, controllare che il sifone iSi sia stato correttamente pulito!
- Smontare il sifone iSi esclusivamente seguendo l'illustrazione al paragrafo „Pulizia“!
- Eseguire la pulizia manuale utilizzando esclusivamente acqua tiepida e un comune detergente per piatti! Il sifone iSi non è lavabile in lavastoviglie! Il lavaggio della testa del sifone non è consentito in lavastoviglie poiché potrebbe danneggiare la testa in plastica e il portacapsule e compromettere quindi la sicurezza del sifone stesso!
- Non apportare modifiche al sifone iSi! Ne conseguirà l'annullamento della garanzia e l'esclusione di responsabilità!
- Mai utilizzare più capsule di quelle indicate né riempire eccessivamente il sifone! Così facendo si garantisce che la pressione di funzionamento massima non venga superata!
- Se risulta impossibile scaricare la pressione, contattare iSi o il proprio centro di assistenza!

NOTA: Prima di usare il sifone iSi per la prima volta, procedere alla pulizia approfondita come indicato nell'illustrazione al paragrafo „Pulizia“.

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

NOTA: Il rivestimento in silicone ha una funzione puramente estetica. Il sifone iSi può essere utilizzato senza problemi anche senza di esso.

ES

Muchas gracias
por elegir
un sifón iSi.

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

Descubrir el mundo de iSi:

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

¿Desea consultar directamente a un cocinero profesional? ¡Ningún problema! En el blog de iSi, nuestro chef responderá a todas sus preguntas. Además podrá informarse sobre interesantes novedades en torno a iSi. ¡Visítelo ahora!

El sitio web de iSi le proporciona además información detallada de producto de todos los sifones y accesorios iSi.

En las completas instrucciones de uso en línea podrá ver todos los detalles sobre la puesta en marcha, la limpieza y la reparación de averías de los sifones iSi.

www.isi.com/culinary/es

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con info@isi.com

Calidad garantizada:

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

¡Regístrate ahora en línea y ampliaremos su garantía!

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

La garantía solo es válida si se utilizan las piezas iSi originales especificadas en la lista de componentes del producto. El correcto funcionamiento del sifón solo se puede garantizar si únicamente se utilizan cápsulas iSi. En caso de defectos, daños y daños consecuenciales, provocados principalmente por no seguir y/o no leer las instrucciones de uso y sus indicaciones de seguridad, quedarán inutilizadas tanto la garantía como cualquier responsabilidad por nuestra parte.



Regístrate y aproveche
estas ventajas:
www.isi.com/garantia

Datos del sifón.

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

Lista de materiales.

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



Información de seguridad.

El no seguir estas indicaciones de seguridad o las correspondientes recomendaciones de uso y de mantenimiento de los productos iSi, supone un uso inadecuado y puede ocasionar un funcionamiento incorrecto del sistema así como daños personales o materiales.

- ¡El sifón iSi debe usarse exclusivamente de acuerdo con los datos del sifón!
- ¡Lea detenidamente y conserve el manual de instrucciones para prevenir errores de uso!
- ¡No fuerce el sifón!
- ¡Mantenga el sifón iSi fuera del alcance de los niños!
- ¡Ponga el sifón en marcha solo cuando esté lleno!
- ¡No use ni almacene el sifón iSi fuera de la temperatura máxima o mínima de funcionamiento!
- ¡Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de sifón!
- ¡No combine productos de otras marcas con piezas iSi!
- ¡No enrosque el cabezal del sifón y el porta-cápsulas inclinado!
- ¡Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales!
- ¡No se incline sobre el sifón al enroscar las cápsulas!
- ¡El sifón es un recipiente a presión! ¡Si se cae o deteriora (por ej. aparecen rasgaduras o

deformaciones) puede resultar peligroso, de modo que no se podrá utilizar de nuevo! ¡El servicio de asistencia técnica de iSi efectuará una revisión del sifón!

- ¡No desenrosque el cabezal del sifón cuando el sifón esté bajo presión!
- ¡No utilice la palanca como asa!
- ¡Es necesario limpiar el sifón de forma adecuada para evitar una obstrucción! ¡Antes de cada aplicación, compruebe que el sifón iSi se haya limpiado de forma adecuada la última vez!
- ¡Desmonte el sifón iSi según la ilustración referente a la limpieza!
- ¡Realice la limpieza a mano solo con agua tibia y líquido lavavajillas doméstico común! ¡El sifón iSi no se puede lavar en el lavavajillas! ¡Si el cabezal del sifón se limpia en el lavavajillas contraviniendo las recomendaciones, se puede dañar el cabezal de plástico y el portacápsulas, lo que afectará a la seguridad del sifón!
- ¡No efectúe ninguna modificación en el sifón iSi! ¡En caso contrario, provocará la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad!
- ¡Nunca utilice más cápsulas de las que se especifican ni llene el sifón en exceso! ¡Así se asegura de que la máxima presión de funcionamiento especificada no se supera!
- ¡Si no consigue reducir la presión, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica!

ADVERTENCIA: Antes de usar el sifón iSi por primera vez, realice una limpieza a fondo tal como se indica en la ilustración referente a la limpieza.

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

ADVERTENCIA: El recubrimiento de silicona es decorativo. El sifón iSi también puede ponerse en marcha correctamente sin él.

NL

Dank u voor het
kiezen van een
iSi-apparaat.

Lees de gebruiksaanwijzing zorg-
vuldig door voordat u het apparaat
voor de eerste keer gaat gebruiken.

Ontdek de wereld van iSi:

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

Wilt u direct contact hebben met een kok? Geen probleem! Op het blog van iSi beantwoordt onze chef-kok al uw vragen. Daarnaast ontvangt u constant nieuwe interessante informatie over iSi.
Bekijk de blog maar eens!

De website van iSi bevat gedetailleerde productinformatie over alle apparaten en accessoires van iSi.

De uitgebreide online handleiding bevat gedetailleerde informatie over het gebruik en de reiniging van en het oplossen van problemen met iSi-apparaten.

www.isi.com/culinary

Hebt u nog vragen? Neemt u dan contact met ons op via info@isi.com

Gegarandeerde kwaliteit:

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

Registreer u nu online waarna we uw garantie zullen verlengen!

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

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



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

Apparaatgegevens.

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

Materiaallijst.

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



Veiligheidsaanwijzingen.

Het niet opvolgen van deze veiligheidsvoorschriften of andere aanbevelingen met betrekking tot gebruik en onderhoud van iSi kan leiden tot systeemstoringen en lichamelijk letsel en/of materiële schade.

- Het iSi-apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik conform de apparaatgegevens!
- Lees ter vermindering van bedieningsfouten de handleiding goed door en bewaar deze zorgvuldig!
- Gebruik geen excessieve kracht!
- Bewaar het iSi-apparaat buiten het bereik van kinderen!
- Neem uitsluitend een gevuld apparaat in gebruik!
- Bewaar of gebruik het iSi-apparaat nooit boven of onder de aangegeven bedrijfstemperatuur!
- Combineer uitsluitend koppen en flessen van hetzelfde apparaattype!
- Combineer nooit onderdelen van andere merken met iSi-onderdelen!
- Schroef de kop en de capsulehouder nooit scheef op de fles!
- Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules!
- Buig u bij het opschroeven van een capsule niet over het apparaat!
- Het apparaat is een houder onder druk! Als het apparaat is gevallen of beschadigingen (bijvoorbeeld scheuren of vervalmingen) vertoont, vormt het apparaat een gevarenbron en mag het niet meer worden

gebruikt! Laat het apparaat nakijken door een iSi-servicepunt!

- Schroef nooit de kop van een apparaat dat onder druk staat!
- Gebruik de hendel nooit als handvat om het apparaat te dragen!
- Grondige reiniging is noodzakelijk om te voorkomen dat het apparaat verstoppt raakt! Controleer vóór elk gebruik of het iSi-apparaat adequaat is gereinigd!
- Haal het iSi-apparaat bij reiniging uitsluitend uit elkaar zoals op de afbeelding wordt getoond!
- Was het iSi-apparaat uitsluitend met de hand. Gebruik hiervoor lauwwarm water en gewoon afwasmiddel! Het iSi-apparaat is niet vaatwasserbestendig! Als de apparaatkop in de vaatwasser gewassen wordt, kan de kop van kunststof en de capsulehouder beschadigd raken waardoor de veiligheid van het apparaat beïnvaloed wordt!
- Breng geen veranderingen aan het iSi-apparaat aan. Hierdoor vervalt de garantie en wordt geen aansprakelijkheid meer aanvaard!
- Gebruik nooit méér capsules dan is aangegeven, en doe het apparaat nooit te vol! Zo voorkomt u dat de aangegeven maximale bedrijfsdruk wordt overschreden!
- Als het niet lukt om de druk te laten ont-snappen, neemt u contact op met iSi of met uw iSi-servicepunt!

OPMERKING: Voordat u het iSi-apparaat voor het eerst gebruikt, reinig het apparaat grondig, zoals wordt aangegeven op de afbeelding met reinigingsinstructies.

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

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

SE

Tack för att du be-
stämde dig för en
apparat från iSi.

Läs igenom bruksanvis-
ningen noga inför det första
idrifttagandet.

Upptäck iSi-världen:

Besök iSi:s webbplats och läs mer om vårt stora utbud. Vår omfattande receptsamling, från enkelt gott till kreativt raffinerat, öppnar iSi:s hela kulinariska mångfald. Låt dig inspireras!

Vill du kontakta ett matlagningsproffs direkt? Inga problem! På iSi:s blogg svarar vår chefskock gärna på dina frågor. Dessutom får du löpande ny intressant information som rör iSi. Titta in!

iSi:s webbplats förser dig dessutom med detaljerad produktinformation om alla apparater och tillbehör från iSi.

Den utförliga bruksanvisningen som finns där ger dig detaljerad information om idrifttagande, rengöring och åtgärdande av fel på apparater från iSi.

www.isi.com/culinary

Kontakta oss på info@isi.com, om du har några frågor.

Garanterad kvalitet:

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

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

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

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



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

Apparatdata.

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

Materiallista.

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



Säkerhetsanvisningar.

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

- iSi-apparaten är godkänd för användning endast enligt apparatdatan!
- Läs bruksanvisningen noga för att undvika hanteringsfel och förvara den noga inför framtidiga behov!
- Använd inte våld!
- Förvara iSi-apparaten oåtkomligt för barn!
- Använd aldrig apparaten när den är tom!
- Varken förvara eller använd iSi-apparaten utanför den minimala respektive maximala drifttemperaturen!
- Kombinera endast samma typ av överdel och flaska!
- Du får aldrig kombinera externa produkter tillsammans med iSi-delar!
- Skruva aldrig fast överdelen snett!
- Använd bara original iSi-gräddpatroner!
- Luta dig aldrig över apparaten, när du skruvar fast patronen!
- Apparaten är en tryckbehållare! Fall eller skador i form av sprickor eller deformeringar kan förorsaka faror och apparaten får då inte användas mer! Lämna apparaten till en iSi-serviceverkstad för kontroll!
- Skruva aldrig av överdelen från en apparat som står under tryck!
- Använd inte spaken som bärhandtag!

- Det krävs en korrekt rengöring av apparaten för att undvika igensättning! Kontrollera inför varje användningstillfälle att iSi-apparaten har rengjorts korrekt!
- Ta isär iSi-apparaten endast enligt rengöringsillustrationen!
- Rengör den för hand endast med ljummet vatten och vanligt diskmedel för hushållet! iSi-apparaten är inte godkänd för diskmaskiner! Apparatens huvud får inte rengöras i diskmaskin – metallöverdelen kan skadas och apparatens säkerhet kan därmed inte garanteras!
- Gör inga förändringar på iSi-apparaten. Då upphör garantin och ansvarsundantaget att gälla!
- Använd aldrig fler patroner än vad som anges respektive fyll aldrig på för mycket i apparaten! Det säkerställer att det maximala drifttrycket inte överskrids!
- Kontakta iSi eller din serviceverkstad, om trycket inte går att eliminera!

Anvisning: Ta bort adapttern från kolugängan inför den första användningen av iSi-apparaten. Gör en grundlig rengöring enligt rengöringsillustrationen.

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

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

PT

Muito obrigado
por ter escolhido
um dispositivo iSi.

Antes da primeira utilização,
leia o manual de instruções
atenciosamente.

Descubra o mundo da iSi:

Acesse o site da iSi e saiba mais sobre o nosso portfólio diversificado: O nosso grande acervo de receitas com receitas fáceis até criativamente refinadas aumenta a diversidade culinária da iSi. Deixe ser inspirado!

Deseja consultar diretamente um chef profissional? Sem problemas! No blog da iSi, os nossos chefs de cozinha respondem às suas perguntas. Além disso, você sempre recebe novas informações interessantes sobre a iSi. Confira!

O site da iSi fornece informações detalhadas do produto para todos os utensílios e acessórios da iSi.

O manual de instruções on-line contém todas as informações detalhadas para utilização, limpeza e solução de problemas do utensílio iSi.

www.isi.com/culinary

Em caso de dúvidas, envie-as para info@isi.com

Qualidade garantida:

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

Faça agora o seu registro on-line e ampliaremos a sua garantia!

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

A garantia vale somente na utilização de peças iSi originais do dispositivo, de acordo com a lista dos componentes do produto. O funcionamento perfeito do dispositivo só é garantido se forem utilizadas somente cápsulas iSi. Não podem ser realizadas reivindicações de garantia ou de responsabilidade em caso de erros, defeitos ou danos resultantes principalmente do não comprimento e/ou da não leitura do manual de instruções e das respectivas instruções de segurança.



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

Dados do aparelho.

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

Lista de materiais.

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



Instruções de segurança.

O não cumprimento dos avisos de segurança e/ou recomendações para o manuseio e manutenção dos produtos iSi pode resultar no mau funcionamento do sistema, bem como causar ferimentos e/ou danos materiais.

- O utensílio iSi somente está aprovado para usos de acordo com os dados do utensílio!
- Leia e guarde cuidadosamente as instruções de uso relacionadas às medidas de prevenção contra erros de utilização!
- Não usar força!
- Armazene o utensílio iSi fora do alcance de crianças!
- Coloque o utensílio em funcionamento apenas quando ele estiver cheio!
- Nunca armazene ou utilize o utensílio iSi fora da temperatura mínima e máxima de funcionamento!
- Combine apenas cabeças e garrafas do mesmo tipo de utensílio!
- Nunca combine produtos de outras marcas com as peças do iSi!
- Nunca aperte a cabeça do dispositivo e o suporte da cápsula de maneira inclinada!
- Utilize apenas cápsulas de creme iSi originais!
- Ao rosquear a cápsula, não se debruce sobre o utensílio!
- O utensílio é um recipiente sob pressão! Quedas e danos (por exemplo, rachaduras e deformações) podem representar perigo e, nesses casos, o utensílio não deve mais

ser utilizado! O utensílio foi testado pelo centro de manutenção da iSi!

- Nunca rosqueie a cabeça da garrafa de um utensílio que esteja sob pressão!
- Nunca utilize a alavanca como cabo de apoio!
- Limpar corretamente é essencial para evitar entupimentos do utensílio! Antes de cada uso, verificar se o utensílio iSi foi limpado corretamente!
- Somente desmonte o utensílio iSi para limpar de acordo com a ilustração!
- Somente limpeza manual com água quente e detergentes comuns! O utensílio iSi não pode ser lavado na máquina de lavar louça! A limpeza do cabeçote do utensílio da maneira não permitida, na máquina de lavar louça, pode danificar o cabeçote de plástico e o suporte da cápsula! Assim, a segurança do utensílio fica comprometida!
- Não faça nenhuma alteração no utensílio iSi. Isso causa o anulamento da garantia, ficando o fabricante isento de responsabilidade nesses casos!
- Nunca utilize mais cápsulas do que o indicado ou encha demais o utensílio! Garanta que a pressão máxima de funcionamento indicada não seja ultrapassada!
- Se a pressão não reduzir, leve para a iSi ou para o seu contato no centro de manutenção!

OBSERVAÇÃO: Antes do primeiro uso do utensílio iSi, realize a limpeza básica conforme indicado na ilustração da limpeza.

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

OBSERVAÇÃO: O manto de silicone é meramente decorativo. O utensílio iSi também funciona corretamente sem este manto.

EL

Ευχαριστούμε που
επιλέξατε τη συσκευή iSi.

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

Ανακαλύψτε τον κόσμο της iSi:

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

Θέλετε να απευθυνθείτε απευθείας σε κάποιον επαγγελματία σεφ; Κανένα πρόβλημα! Στο μπλογκ της iSi ο σεφ μας απαντάει στις ερωτήσεις σας. Επιπλέον, θα λαμβάνετε διαρκώς νέες ενδιαφέρουσες πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα και τις προσφορές της iSi. Μπείτε και δείτε!

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

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

www.isi.com/culinary

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

Εγγυημένη ποιότητα:

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

Εγγραφείτε τώρα online για την επέκταση της εγγύησής σας!

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

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



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

Στοιχεία συσκευής.

Μέγ. πίεση λειτουργίας PS	20 bar
Ελάχ. θερμοκρασία λειτουργίας	1 °C
Μέγ. θερμοκρασία λειτουργίας	30 °C
Μέγ. χωρητικότητα	0,25l 0,5 l
Μέγ. αριθμός χρησιμοποιούμενων αμπουλών	1 αμπούλα για σαντιγί
Χρήση	Ακατάλληλο για επαγγελματική χρήση. Για φρέσκια καθαρή σαντιγί και επιδόρπια Μόνο για κρύα χρήση

Κατάλογος υλικών.

Ονομασία	Υλικό
Φιάλη	Ανοξείδωτος χάλυβας
Κεφαλή συσκευής	PBT, POM, σιλικόνη, επινικελωμένος օρείχαλκος, PU, ανοξείδωτος χάλυβας
Στεγάνωση κεφαλής	TPE
Στόμιο γαρνιρίσματος	Προσαρμογέας: PA Στόμιο: PP
Βάση αμπούλας	PA
Έμβολο λήψης	PA, NBR, Σιλικόνη, Ανοξείδωτος χάλυβας
Μανδύας σιλικόνης	Σιλικόνη



Υποδείξεις ασφαλείας

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

- Η συσκευή iSi προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σύμφωνα με τα στοιχεία της συσκευής!
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης για την αποφυγή σφαλμάτων χειρισμού και φυλάξτε τις!
- Μην ασκείτε δύναμη!
- Φυλάξτε τη συσκευή iSi μακριά από παιδιά!
- Η συσκευή πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνο όταν είναι γεμάτη!
- Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή iSi σε θερμοκρασία λειτουργίας πάνω ή κάτω από την προβλεπόμενη!
- Συνδυάζετε αποκλειστικά κεφαλή συσκευής και φιάλη ίδιου τύπου συσκευής!
- Μην χρησιμοποιείτε μάρκες τρίτων κατασκευαστών σε συνδυασμό με εξαρτήματα iSi!
- Μην βιδώνετε ποτέ στραβά την κεφαλή συσκευής!
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αυθεντικές αμπούλες για σαντιγί iSi!
- Κατά το βίδωμα της αμπούλας μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή!
- Η συσκευή είναι δοχείο υπό πίεση! Εάν πέσει ή υποστεί ζημιά (π.χ. ρωγμές ή παραμορφώσεις), καθίσταται επικίνδυνη και δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά! Απευθυνθείτε στην αντιπροσωπεία σέρβις της iSi για έλεγχο της συσκευής!

- Μην ξεβιδώνετε ποτέ την κεφαλή μιας συσκευής που βρίσκεται υπό πίεση!
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μοχλό ως χειρολαβή!
- Ο σωστός καθαρισμός είναι απαραίτητος, για να αποφεύγεται η έμφραξη της συσκευής. Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε, αν η συσκευή iSi έχει καθαριστεί σωστά!
- Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή iSi μόνο σύμφωνα με την εικόνα που παρουσιάζει τον καθαρισμό!
- Καθαρίζετε τη συσκευή αποκλειστικά με το χέρι με χλιαρό νερό και κοινά απορρυπαντικά! Μην πλένετε τη συσκευή iSi στο πλυντήριο πιάτων! Το μη εγκεκριμένο πλύσιμο της κεφαλής της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στην κεφαλή από συνθετικό υλικό, πράγμα που επηρεάζει αρνητικά την ασφάλεια της συσκευής!
- Μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στη συσκευή iSi. Διαφορετικά ακυρώνεται η εγγύηση και η εταιρεία δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη!
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ περισσότερες αμπούλες από ότι προβλέπεται και μην γεμίζετε ποτέ υπερβολικά τη συσκευή! Έτσι διασφαλίζεται, ότι δεν θα ξεπεραστεί η μέγιστη αναφερόμενη πίεση λειτουργίας!
- Αν η πίεση δεν εκτονώνεται, επικοινωνήστε με την iSi ή το κέντρο σέρβις!

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Ο μανδύας σιλικόνης είναι διακοσμητικός. Η συσκευή iSi μπορεί να τεθεί σε λειτουργία και χωρίς αυτόν.

RU

Благодарим Вас за то,
что выбрали
устройство iSi.

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

Откройте для себя мир iSi:

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

Хотите напрямую пообщаться с истинным экспертом в вопросах кулинарии?
Без проблем! В блоге iSi наш шеф-повар с радостью ответит на Ваши вопросы.
Кроме того, Вы будете регулярно получать новую интересную информацию о компании iSi. Загляните к нам!

На веб-сайте iSi Вы найдете подробную информацию обо всех устройствах и принадлежностях iSi.

Подробная онлайн-инструкция по эксплуатации
содержит всю необходимую информацию
по вводу устройств iSi в эксплуатацию,
очистке и устранению неисправностей.

www.isi.com/culinary

При наличии вопросов обращайтесь по электронному адресу info@isi.com

Гарантиированное качество:

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

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

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

Гарантия действует только при условии использования оригинальных запчастей iSi в соответствии со списком элементов изделия. Исправное функционирование устройства гарантировается только в случае использования исключительно оригинальных баллончиков iSi. Гарантия не действует и гарантийные обязательства не вступают в силу, если неполадки, повреждения и косвенный ущерб возникли вследствие несоблюдения и/или невнимательного прочтения инструкции по эксплуатации, а также указаний по технике безопасности.



Просто зарегистрируйтесь и получите свои
преимущества:
www.isi.com/warranty

Спецификация устройства.

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

Список материалов.

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



Указания по технике безопасности.

Несоблюдение данных правил техники безопасности или каких-либо рекомендаций по использованию и техническому уходу приравнивается к ненадлежащему применению продукции iSi и может привести к нарушению нормальной работы системы и возможному причинению вреда здоровью и/или повреждению имущества!

- Устройство iSi предназначено исключительно для применения согласно спецификации устройства!
- Во избежание неисправностей, вызванных неправильным использованием, внимательно прочтайте и сохраните инструкцию по эксплуатации!
- Не прилагайте силу!
- Храните устройство iSi в недоступном для детей месте!
- Вводите в действие только заполненное устройство!
- Никогда не храните и не используйте устройство iSi вне мин. и макс. пределов диапазона рабочей температуры!
- Используйте головку устройства и баллон для одинакового типа устройства!
- Не используйте изделия других производителей с компонентами iSi!
- Следите за тем, чтобы головка устройства была ввинчена ровно, без перекоса!
- Используйте только оригинальные баллончики iSi для сливок!
- При ввинчивании баллончика не наклоняйтесь над устройством!
- Устройство находится под давлением! В результате падения или повреждения (например, трещин или деформации) оно становится опасным и не подлежит дальнейшей эксплуатации! Устройство должно быть проверено в

- центре сервисного обслуживания iSi!
- Не отвинчивайте головку с устройства, находящегося под давлением!
- Не поднимайте устройство, держа его за рычаг!
- Чтобы избежать закупорки устройства, следует обязательно проводить надлежащую очистку! Перед каждым использованием проверяйте, была ли выполнена надлежащая очистка устройства iSi!
- Разбирайте устройство iSi только согласно схеме очистки!
- Проводите ручную очистку устройства только слегка теплой водой и стандартными хозяйственными чистящими средствами! Устройство iSi непригодно для мытья в посудомоечной машине! Недопустимая очистка головки устройства в посудомоечной машине может повредить пластмассовую головку, таким образом оказывая отрицательное влияние на безопасную работу устройства!
- Не вносите никаких изменений в устройство iSi. Это влечет за собой прекращение действия гарантии и отказ от выполнения гарантийных обязательств!
- Не используйте больше баллончиков, чем указано, и ни в коем случае не допускайте переполнения устройства! Соблюдение данного условия обеспечивает, что максимально указанное рабочее давление не будет превышено!
- Если давление не уменьшается, пожалуйста, свяжитесь с компанией iSi или ее центром сервисного обслуживания!

УКАЗАНИЕ. Перед первым применением устройства iSi удалите адаптеры с резьбы колбы. Прогрейте общую очистку согласно указаниям на схеме очистки.

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

УКАЗАНИЕ. Силиконовый чехол служит для украшения. Устройство iSi может исправно эксплуатироваться и без него.

PL

Dziękujemy
za wybór
urządzenia iSi.

Prosimy o dokładne zapoznanie
się z instrukcją obsługi przed
pierwszym użyciem urządzenia.

Odkryj świat iSi:

Odwiedź stronę internetową firmy iSi i dowiedz się więcej o naszej bogatej ofercie: nasz bogaty zbiór przepisów, ułożonych od bardzo prostych do najbardziej wyrafinowanych, otworzy przed Tobą pełnię kulinarnej różnorodności iSi. Daj się zainspirować!

Chcesz skontaktować się bezpośrednio z ekspertem kulinarnym? Nie ma problemu! Na blogu firmy iSi nasz szef kuchni odpowie na Twoje pytania. Co więcej, na bieżąco będziesz otrzymywać interesujące informacje o firmie iSi. Po prostu zajrzyj tam!

Dodatkowo, strona internetowa firmy iSi zawiera szczegółowe informacje na temat wszystkich urządzeń i akcesoriów firmy iSi.

Wyczerpująca instrukcja obsługi, dostępna w formie elektronicznej, przekaże Ci wszystkie informacje dotyczące użytkowania, czyszczenia i usuwania usterek w urządzeniach firmy iSi.

www.isi.com/culinary

Pytania prosimy kierować na adres
info@isi.com

Gwarantowana jakość:

Każde urządzenie firmy iSi jest dokładnie sprawdzane przed opuszczeniem fabryki. Firma iSi udziela 2-letniej gwarancji na materiały i wykonanie, o ile usterki nie powstały wskutek nieprawidłowego użytkowania. Gwarancja obowiązuje od daty na dowodzie zakupu.

Zarejestruj się teraz online, a my rozszerzymy zakres Twojej gwarancji!

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

Gwarancja obowiązuje wyłącznie w przypadku użytkowania oryginalnych części urządzenia iSi, zgodnie z listą elementów produktu firmy iSi. Niezawodne działanie urządzenia możemy zagwarantować wyłącznie pod warunkiem stosowania nabojów iSi. Roszczenia gwarancyjne i odszkodowawcze nie obejmują błędów, uszkodzeń i szkód powstających w wyniku niezapoznania się z instrukcją użytkowania oraz zawartymi w niej zasadami bezpieczeństwa i/ lub niestosowania się do nich.



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

Dane techniczne.

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

Wykaz materiałów.

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



Zasady bezpieczeństwa.

Niestosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa oraz do wszelkich zaleceń dotyczących obsługi i konserwacji produktów firmy iSi może skutkować nieprawidłowym funkcjonowaniem systemu lub spowodować obrażenia ciała bądź szkody materialne.

- Urządzenie iSi jest dopuszczone wyłącznie do zastosowania zgodnego z danymi technicznymi!
- W celu uniknięcia błędów w obsłudze należy dokładnie przeczytać instrukcję użytkowania i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu!
- Nigdy nie używać siły!
- Urządzenie iSi przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Używać tylko napełnionego urządzenia!
- Nigdy nie przechowywać ani nie użytkować urządzenia w temperaturze niższej od minimalnej i wyższej od maksymalnej temperatury roboczej!
- Łączyć ze sobą jedynie głowicę urządzenia i butelkę tego samego typu!
- Nigdy nie łączyć produktów innych producentów z częściami urządzenia iSi!
- Nie przykręcać główicy krzywo!
- Stosować tylko oryginalne naboje do śmietany iSi!
- Podczas wkręcania nabołów nie pochyłać się nad urządzeniem!
- Urządzenie jest zbiornikiem ciśnieniowym! Upadek urządzenia lub jego uszkodzenie (np. pęknięcie, zniekształcenie) może stać się źródłem zagrożenia. W takiej sytuacji nie należy używać urządzenia! Należy

zlecić kontrolę urządzenia w placówce serwisowej firmy iSi!

- Nigdy nie odkręcać głowicy od urządzenia będącego pod ciśnieniem!
- Nie używać dźwigni jako uchwytu do przenoszenia!
- Prawidłowe oczyszczenie jest bezwzględnie konieczne w celu zapobieżenia zatkaniu urządzenia. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie iSi zostało prawidłowo oczyszczone!
- Rozkładanie urządzenia na części jest dozwolone tylko zgodnie z ilustracją dotyczącą czyszczenia!
- Czyścić ręcznie wyłącznie pod letnią wodą i przy użyciu domowych środków czyszczących! Urządzenie iSi nie jest przystosowane do mycia w zmywarce! Czyszczenie głowicy urządzenia w zmywarce do naczyń jest niedozwolone i może spowodować uszkodzenie głowicy z tworzywa sztucznego oraz zakłócić bezpieczne funkcjonowanie urządzenia!
- Nie zmieniać konstrukcji urządzenia iSi. Prowadzi to do wygaśnięcia gwarancji i wykluczenia odpowiedzialności!
- Nigdy nie stosować nabojów innego typu niż podane i nigdy nie przepełniać urządzenia! To gwarantuje, że nie zostanie przekroczone maksymalne ciśnienie robocze!
- Jeżeli nie można zredukować ciśnienia do zera, skontaktować się z firmą iSi lub placówką serwisową!

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

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

WSKAZÓWKA: Płaszcz silikonowy jest elementem dekoracyjnym. Urządzenia iSi można bezproblemowo używać także bez tego elementu.

CZ

Děkujeme, že
jste se rozhodli
pro přístroj iSi.

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

Objevte svět iSi:

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

Chcete se obrátit přímo na kuchařského profesionála? Žádný problém! Náš šéfkuchař rád zodpoví vaše dotazy na blogu iSi. Kromě toho budete průběžně dostávat nové zajímavé informace týkající se výrobků iSi. Neváhejte nahlédnout!

Na webouých stránkách iSi naučí najdete podrobné informace o všech přístrojích iSi a jejich příslušenství.

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

www.isi.com/culinary

V případě dotazů pište na adresu
info@isi.com

Zaručená kualita:

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

Pokud se nyní zaregistrujete online, rozšíříme vaši záruku!

Využijte výhody: 3 roky záruka na materiál a zpracování.

Záruka platí pouze při použití originálních součástí přístroje od společnosti iSi podle seznamu součástí výrobku. Bezvadnou funkcí přístroje lze zaručit pouze při užití používání bomboiček iSi. Na závady, poškození a následné škody způsobené předeším nerespektouáním nebo nepřečtením návodu k použití a příslušných bezpečnostních pokynů se záruka ani odpovědnost neuztahuje.



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

Údaje o přístroji.

Max. prouzovní tlak PS	20 barů
Min. prouzovní teplota	1°C
Max. prouzovní teplota	30 °C
Max. objem náplně	0,25 l 0,5 l
Max. počet použitých bombiček	1 šlehačková bombička iSi
Použití	Není určeno pro komerční použití. Pro čerstvou šlehačku a dezerty Pouze pro použití za studena

Seznam materiálů.

Označení	Materiál
Lahev	Ušlechtilá ocel
Hlava přístroje	PBT, POM, silikon, poníklovaná mosaz, PU, ušlechtilá ocel
Těsnění hlavy	TPE
Zdobící hubice	Adaptér: PA Hubice: PP
Držák bombičky	PA
Vyjmíatelný píst	PA, NBR, silikon, ušlechtila ocel
Silikonouý plášt'	Silikon



Bezpečnostní pokyny

Nedodržování bezpečnostních pokynů, resp. veškerých doporučení pro manipulaci s uýrobky iSi a jejich údržbu může mít za následek chybnou funkci systému, zranění a/nebo materiální škody.

- Přístroj iSi je určen užradně pro použití v souladu s údaji o přístroji!
- Pečlivě si přečtěte návod k použití a uschovajte jej, zamezíte tak chybám z důvodu špatné obsluhy!
- Nepoužívejte hrubou sílu!
- Uchovávejte přístroj iSi mimo dosah dětí!
- Přístroj provozujte pouze u naplněném stavu!
- Nikdy neskladujte a nepoužívejte přístroj iSi mimo povolený rozsah provozních teplot!
- Hlavu přístroje kombinujte vždy pouze s lahu stejného typu!
- Nikdy nekombinujte uýrobky jiných uýrobů se součástkami iSi!
- Nešroubujte hlavu přístroje našikmo!
- Používejte pouze originální šlehačkové bombičky iSi!
- Během šroubování bombičky se nenahýte nad přístroj!
- Přístroj je tlaková nádoba. Náraz nebo poškození (např. trhlina nebo deformace) jej mohou poškodit tak, že může být nebezpečný. Takový přístroj nesmí být používán. Nechte jej přezkoušet servisním pracovištěm společnosti iSi!

- Nikdy neodšroubujte hlavu přístroje, je-li přístroj pod tlakem!
- Nenoste přístroj za páku!
- Aby nedošlo k ucpání přístroje, je nezbytně nutné provádět jeho důkladné čištění! Před každým použitím oučte, zda byl přístroj iSi důkladně vyčištěn!
- Přístroj iSi rozebírejte pouze podle urození k čištění!
- Ruční čištění provádějte pouze uživnou vodou a pomocí čisticích prostředků obvyklých pro domácnost! Přístroj iSi nelze mýt u myčce nádobí! Nepřípustné čištění hlavy přístroje u myčce nádobí může plastovou hlavu poškodit a negativně ovlivnit bezpečnost přístroje!
- Neprovádějte na přístroji iSi žádné změny. Mohly by vést ke zrušení záruky!
- Nikdy nepoužívejte více bombiček, než je uvedeno, a nikdy přístroj nepřeplňujte! Tak zajistíte, že nebude překročen maximální povolený prouzovní tlak!
- Pokud nelze snížit tlak, kontaktujte prosím společnost iSi nebo servis!

POZNÁMKA: Před prvním použitím přístroje iSi odstraňte adaptér z pístového závitu. Proveďte důkladné čištění podle nákresu.

POZNÁMKA: Pro zamezení tuorby hrudek rozpuštěte před plněním práškové přísady, cukr atd. u malém množství tekutiny. Nepoužívejte přísady s ovocnou dužinou nebo jadérky.

POZNÁMKA: Silikonový plášt' slouží jako dekorace. Přístroj iSi je možné bezchybně uvést do prouzu i bez tohoto pláště.

HU

Köszönjük, hogy
egy iSi készülék
mellett döntött.

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

Fedezze fel az iSi világát:

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

Szeretne inkább egy mesterszakácschoz fordulni? Nincs akadálya! Az iSi blogon a mesterszakácsunk szívesen megúlaszolja a kérdéseit. Ezenkívül folyamatosan, új és érdekes információkat kaphat az iSi-ről.
Nézze meg!

Az iSi weboldal részletes termékinformációkkal látja el Önt valamennyi iSi eszközzel és kiegészítővel kapcsolatban.

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

www.isi.com/culinary

Kérdések esetén érdeklődjön az info@isi.com címen.

Garantált minőség:

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

Regisztráljon online most, és bővítsse ki a garanciát!

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

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



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

Készülékkadatok.

Max. üzemi nyomás, bar	20 bar
Min. üzemi hőmérséklet	1°C
Max. üzemi hőmérséklet	30 °C
Max. töltöttérfogat	0,25 l 0,5 l
A használandó patronok max. száma	1 iSi habpatron
Használat	Ipari alkalmazása nem engedélyezett. Friss, valódi tejszín-habhoz és édességekhez. Csak hidegen történő alkalmazásokhoz.

Anyagjegyzék.

Megnevezés	Anyag
Palack	nemesacél
Készülékfej	PBT, POM, szilikon, horganyzott sárgaréz, PU, nemesacél
Fejtömítés	TPE
Díszítőcső	Adapter: PA Cső: PP
Patrontartó	PA
Kinyomó dugattyú	PA, NBR, szilikon, nemesacél
Szilikon köpeny	szilikon



Biztonsági tudniyalók

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

- Az iSi készüléknek kizárolag a készülékkalatoknak megfelelő használata engedélyezett!
- A kezelési hibák elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el és őrizze meg a használati útmutatót!
- Ne alkalmazzon erőszakot a készülék használata során!
- Az iSi készüléket tartsa gyermekktől távol!
- Kizárolag feltöltött készüléket helyezzen üzembe!
- Az iSi készüléket ne tárolja, illetve ne használja a min. és max. üzemi hőmérsékleten kívül!
- Kizárolag azonos típusú készülékfejet és palackot kombináljon egymással!
- Sohase kombináljon más gyártmányú alkatrészeket iSi alkatrészekkel!
- Ne csavarja fel ferdén a készülékfejet!
- Csak eredeti iSi habpatronokat használjon!
- A patron becsavarásakor né hajoljon a készülék fölé!
- A készülék nyomástartálynak minősül! A készülék leesése vagy sérülése (mint pl. repedések vagy deformációk) veszélyforrást jelentenek, ezért azt nem szabad újra használni! Ellenőriztesse a készüléket az iSi szeruizműhelyében!

- Ne csavarja le a készülékfejet a nyomás alatt álló készülékről!
- Ne használja a kinyomó kart hordozóként!
- A szakszerű tisztítás feltétlenül szükséges a készülék eldugulásának elkerülése érdekében. minden egyes használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék tisztítása szakszerűen történt-e!
- Az iSi készüléket csak az ábrának megfelelően, szétszerelt állapotban tisztítsa!
- A kézi tisztítást kizárolag langyos vízzel és hagyományos háztartási tisztítószerrel végezze! Az iSi készülék mosogatógépen történő tisztításra nem alkalmas! A készülékfej mosogatógépben történő nem megengedett tisztítása károsíthatja a műanyag fejet – ez rontja a készülék biztonságát!
- Ne végezzen változtatásokat az iSi készülék. Ez a garanciánk megszűnését és a felelősséguállalásunk kizárását vonja magával!
- Soha ne használjon az előírt mennyiségnél több patronit, ill. soha ne töltse túl a készülék! Ez biztosítja azt, hogy a megadott üzemi nyomás ne legyen túllépue!
- Ha valami miatt nem szüntethető meg a nyomás, akkor lépjön kapcsolatba az iSi céggel vagy a legközelebbi szervizzel!

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

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

MEGJEGYZÉS: A szilikon köpeny dekorációként szolgál. Az iSi készülék e nélkül is használatba vehető.

HR

Hvala što ste se
odlučili za kupnju
iSi uređaja.

Prije prve primjene prvo
pažljivo pročitajte upute
za uporabu.

Otkrijte iSi svijet:

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

Želite li se izrauno obratiti profesionalnom kuharu? Nema problema! Na iSi blogu naš glavni kuhar rado će odgovoriti na sva Vaša pitanja. Osim toga, stalno ćete dobivati nove i zanimljive informacije o turtki i proizvodima iSi. Posjetite nas!

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

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

www.isi.com/culinary

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

Zajamčena kvaliteta:

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

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

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

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



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

Podaci o uređaju.

Maks. radni tlak PS	20 bara
Min. radna temperatura	1°C
Maks. radna temperatura	30 °C
Maks. kapacitet	0,25 L 0,5 L
Maks. broj patrona koje se mogu upotrijebiti	1 patrona za vrhnje iSi
Primjena	Nije odobreno za komercijalnu primjenu.Za čisto suježe vrhnje i deserte. Samo za hladnu primjenu.

Popis materijala.

Opis	Materijal
Boca	plemeniti čelik
Glava uređaja	PBT, POM, silikon, poničlani mesing, PU, plemeniti čelik
Zatvarač	TPE
Kljun štrcaljke	Adapter: PA Štrcaljka: PP
Držač patrona	PA
Klip za oduvajanje	PA, NBR, silikon, plemeniti čelik
Silikonski omot	silikon



Sigurnosne napomene

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

- Uređaj iSi odobren je za upotrebu isključivo u skladu s podacima o uređaju!
- Kako biste izbjegli pogrešno rukovanje, pažljivo pročitajte i sačuvajte upute za upotrebu!
- Ne primjenjujati silu!
- Držati uređaj iSi izvan dosega djece!
- Pokretati isključivo napunjen uređaj!
- Uređaj iSi nikada ne pohranjujati ni upotrebljavati na temperaturama nižima od minimalne ili većima od maksimalne radne temperature!
- Glavu uređaja kombinirati isključivo s patronom istog tipa uređaja!
- Nikada ne kombinirati druge tuorničke proizvode s dijelovima iSi!
- Glavu uređaja nikada ne zavrtati ukriuo!
- Upotrebljavati samo originalne patrone za vrhnje iSi!
- Prilikom zaurtanja patrone ne naginjati se preko uređaja!
- Uređaj je spremnik pod pritiskom! Pad ili oštećenje (npr. pukotine ili deformacije) čine ga izvorom opasnosti i ne smije se ponovo upotrijebiti! Uređaj proujeriti u servisu iSi!
- Nikada ne odurtati glavu uređaja koji je pod pritiskom!
- Nikada ne upotrebljavati polugu kao ručku za nošenje!

- Pравилно је чиšćenje обавезно како би се изbjeglo заčepljenje uređaja. Проверите прије сваке употребе је ли уређај iSi правилно очишћен!
- Раставите уређај iSi само у складу с илустрацијом за чиšćenje!
- Руčно чиšćenje обављати искључиво млаком водом и уobičajеним средstvima за чиšćenje у кућanstvu! Уређај iSi nije namijenjen пранju u perilici za suđe! Nedopušteno чиšćenje главе уређаја u perilici за suđe može oštetiti plastičnu glavu – time se smanjuje sigurnost уређаја!
- Ne mijenjajte уређај iSi. To bi moglo dovesti do gubitka jamstva i za posljedicu ima искључење odgovornosti!
- Nikada ne upotrebljavajte više patrona nego je navedeno, односно никада nemojte prepuniti уређај! Time se osigurava da se neće prijeći maksimalni navedeni radni tlak!
- Ako ne možete smanjiti pritisak, kontaktirajte tutku iSi ili svoj servisni centar!

NAPOMENA: Prije prve upotrebe уређаја iSi uklonite adapter s nauoga klipa. Obavite основно чиšćenje како је приказано на илустрацији за чиšćenje.

NAPOMENA: Kako biste спријечили стварање grudica, прије пуњења у мало текућине потпuno otopite praškaste sastojke, šećer itd. Ne upotrebljavajte sastojke s voćnom pulpom ili košticama!

NAPOMENA: Silikonski omot služi као декорација. Уређај iSi може се исправно upotrebljavati i bez njega.

Si

Zahvaljujemo se
vam, da ste
izbrali aparat iSi.

Pred prvo uporabo skrbno
preberite navodila za uporabo.

Odkrijte svet iSi:

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

Naj vas naučihnejo!

Se želite obrniti neposredno na kuharstva mojstra? Pousem preprosto! Na blogu iSi bodo naši kuvarji mojstri z veseljem odgovorili na vaša vprašanja. Poleg tega boste redno prejemali zanimive novosti v zvezi z izdelki iSi. Vstopite!

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

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

www.isi.com/culinary

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

Zagotovljena kakovost:

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

Registrirajte se na spletni strani in podaljšali uam bomo garancijo!

Izkoristite prednosti: Triletna garancija za morebitne napake v materialu in pri obdelavi, petletna garancija na izolacijski učinek termalne posode.

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



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

Podatki o aparatu.

Naju. delovni tlak PS	20 barou
Najn. delovna temperatura	1°C
Naju. delovna temperatura	30 °C
Naju. količina polnjenja	0,25 l 0,5 l
Naju. število bombic za uporabo	1 bombica za smetano iSi
Področje uporabe	Uporaba v gostinske namene ni dovoljena. Za svežo smetano in sladice. Samo za hladno uporabo.

Seznam materialov.

Poimenovanje	Material
Steklenica	Legirano jeklo
Glava naprave	PBT, POM, silikon, nikljana medenina, PU, legirano jeklo
Tesnilka glave	TPE
Nastavek za okraševanje	Adapter: PA Nastavek: PP
Držalo za bombico	PA
Dozirni bat	PA, NBR, silikon, legirano jeklo
Silikonsko ohišje	Silikon



Varnostni napotki

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

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

- Da bi preprečili zamašitev aparata, je nujno pravilno čiščenje. Pred vsako uporabo preverite, ali je aparat iSi pravilno očiščen!
- Aparat iSi razstavite samo v skladu z navodili na risbi za čiščenje!
- Ročno ga očistite z mlačno vodo in običajnim detergentom! Aparat iSi ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju! Zaradi nedouvoljenega čiščenja glave aparata v pomivalnem stroju se lahko plastična glava poškoduje, zato aparat ni več varen!
- Ne spreminjahte aparata iSi. To vodi do preklica garancije in izključitve jamstva!
- Nikoli ne uporabite več bombic, kot je navedeno, oz. ne prenapolnite naprave. Tako ne prekoračite najvišjega navedenega delovnega tlaka!
- Če tlaka ni mogoče znizati, se obrnite na podjetje iSi ali svoje servisno mesto podjetja iSi!

NAPOTEK: Pred prvo uporabo aparata iSi z naujoja bata odstranite transportno varovalo. Izvedite osnovno čiščenje v skladu s slikovnim prikazom čiščenja.

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

NAPOTEK: Silikonski nauoj služi kot dekoracija. Aparat iSi se pravilno uporablja tudi brez njega.

TR

iSi cihazını tercih
ettiğiniz için çok
teşekkür ederiz.

Cihazı ilk kez kullanmadan
önce lütfen kullanma kılavuzunu
dikkatlice okuyun.

iSi dünyasını keşfedin:

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

Gelin, size de ilham verelim!

Profesyonel bir aşçı mı arıyorsunuz? Sorun değil! Şef aşçıımız iSi blog'unda sorularınızı yanıtlamaktan mutluluk duyacaktır. Ayrıca iSilarındaki yeni ilginç bilgileri de burada bulabilirsiniz. Siz de bir göz atın!

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

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

www.isi.com/culinary

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

Garanti edilmiş kalite:

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

Şimdi çevrimiçi kayıt yaptırın ve garanti kapsamını arttırın!

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

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



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

Cihaz verileri.

Maks. işletme basıncı PS	20 bar
Min. işletme sıcaklığı	1°C
Maks. işletme sıcaklığı	30°C
Maks. dolum hacmi	0,25 L 0,5 L
Kullanılacak maks. Kapsül sayısı	1 iSi Krema kapsülü
Kullanım	Ticari amaçlar için kullanılamaz. Taze saf krema ve tatlılar için. Sadece soğuk uygulamalar içindir.

Malzeme listesi.

Adı	Malzemesi
Şişe	Paslanmaz çelik
Cihaz başlığı	PBT, POM, silikon, nikel kaplı pırınç, PU, paslanmaz çelik
Başlık contası	TPE
Uygulama ucu	Adaptör: PA Kovan: PP
Kapsül tutucusu	PA
Çıkarma pistonu	PA, NBR, silikon, paslanmaz çelik
Silikon kaplama	Silikon



Güvenlik bilgileri

Bu güvenlik talimatlarına uye/a kullanım ve bakıma ilişkin herhangi bir tavsiyeye uyulması iSi ürünlerinin yanlış kullanımını olarak değerlendirilir ve sistemin arızalanmasına ve olası kişisel yararlanma ve/veya mal hasarına neden olabilir.

- iSi cihazı sadece cihaz verilerine uygun şekilde kullanılmak üzere onaylanmıştır!
- Kullanım hatalarını önlemek için kullanma talimatını dikkatle okuyup saklayın!
- Zor kullanmayın!
- iSi cihazını çocukların ulaşamayacağı yerde saklayın!
- Sadece dolu durumdaki cihazları çalıştırın!
- iSi cihazını hiçbir zaman min. ve maks. işletme sıcaklığının dışındaki bir sıcaklıkta saklamayın ve/veya kullanmayın!
- Daima aynı cihaz tipine sahip cihaz başlığını ve şişeyi kombine edin!
- Diğer markaların ürünlerini asla iSi parçaları ile kombine etmeyin!
- Cihaz başlığını asla eğik bir şekilde vidala-mayın!
- Sadece orijinal iSi krema kapsülleri kullanın!
- Kapsülü vidalarken cihazın üzerine eğilmeyin!
- Cihaz, bir basınçlı kaptır! Yere düşmesi ve/veya zarar görmesi (örn. çatlak ve/veya deformasyon oluşumu) durumunda tehlike teşkil edecektir ve kullanılmaya devam edilmeliidir! Cihaz, iSi servisi tarafından kontrol edilmelidir!
- Basınç altındaki bir cihazın başlığını asla sökmeyin!

- Cihazı taşıırken asla koldan tutmayın!
- Cihazın tıkanmasını önlemek için talimatlara uygun temizlik yapılması şarttır! iSi cihazını her kullanımından önce talimatlara uygun şekilde temizlenip temizlenmediğini kontrol edin!
- iSi cihazını sadece temizlikle ilgili resimlere göre parçalara ayırın!
- Cihaz sadece ılık suyla ve eude kullanılan temizlik ürünleriyile sadece elde temizlenmelidir! iSi cihazı bulaşık makinesi için uygun değildir! Cihaz başlığının bulaşık makinesinde yetki dışı temizlenmesi plastik başlığın hasar görmesine neden olabilir ve buna bağlı olarak cihazın güvenliği etkilenebilir!
- iSi cihazında herhangi bir değişiklik yapmayın. Değişiklik yapılması durumunda garanti hakkı yitirilecek ve üretici firma hiçbir sorumluluk üstlenmeyecektir!
- Asla belirtildilenden fazla kapsül kullanmayın veya cihazı fazla doldurmayın! Bu şekilde maks. işletme basıncının aşılması sağlanabilmektedir!
- Basıncı düşürememeniz halinde iSi servis yetkilisi veya kendi servis yetkiliniz ile iletişime geçin!

BİLGİ: iSi cihazını ilk kez kullanmadan önce piston dışlısinden adaptörü çıkarın. Temel temizliği, temizlik resimlerinde gösterildiği gibi yapın.

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

BİLGİ: Silikon kaplama dekorasyon amaçlıdır. iSi cihazı bu kaplama olmadan da sorunsuz biçimde işletmeye alınabilir.

AR

نشكرك على شراء
أحد أجهزة .iSi

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

ننمني لك شركة .iSi الاستمتاع
بأعمال الطهي وتجربة الوصفات الجديدة.

اكتشف عالم أجهزة iSi:

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

هل تريد الاستعانة بخبرير طهي مباشر؟ لا توجد مشكلة! يسر رئيس الطهاة في شركتنا الرد على جميع تساؤلاتك على مدونة iSi. وبالإضافة إلى ذلك فسوف تحصل بشكل مستمر على معلومات مثيرة خاصة بشركة iSi.

تعال وألق نظرة عن قرب!

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

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

www.isi.com/culinary

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

جودة مضمونة:

كل جهاز من شركة iSi يتم فحصه جيداً قبل أن يصرح المصنع بإخراجه. تمنح شركة iSi ضماناً لمدة عامين على الخامات والمعالجة، طالما أن القصور التشغيلي لم يكن ناتجاً عن الاستخدام غير السليم فنياً. يسري الضمان اعتباراً من تاريخ إيصال الشراء.

قم الآن بالتسجيل على الإنترنت وسوف نزيد لك من فترة الضمان! تمتع بالميزايات: ٣ أعوام ضمان على المواد وكفاءة عمل الجهاز و ٥ أعوام ضمان على أداء العزل لعنصر القبضة الحراري.

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



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

بيانات الجهاز

٢٠ بار	أقصى ضغط للتشغيل PS
١ ° م	أدنى درجة حرارة للتشغيل
٣٠ ° م	أقصى درجة حرارة للتشغيل
٠,٢٥ لتر أو ٠,٥ لتر	أقصى سعة للملء
١ كيسولة كريمة	أقصى عدد للكبسولات القابلة للاستخدام
غير مسموح له للاستخدام التجاري. للكريمة الطازجة الصافية والحلويات لل استخدامات الباردة فقط.	الاستخدام

قائمة المواد

المادة	الوصف
صلب مقاوم للصدأ	زجاجة
POM، PBT، سيليكون، نحاس معالج بالنيكل، PU، استانلس استيل	رأس الجهاز
TPE	سدادة رأس
PA: الماهيتي فوهة: PP	فوهة (قمع) تزيين
PA	حامل أسطوانة الخفق
.PA, NBR سيليكون، صلب مقاوم للصدأ	مكبس سحب
سيليكون	غلاف سيليكون



إرشادات الأمان

عدم الالتزام بارشادات السلامة أو أي توصيات للتعامل مع منتجات iSi أو صيانتها قد يؤدي إلى اختلالات وظيفية وكذلك التعرض لإصابات وأو أضرار مادية.

جهاز iSi مخصص فقط للاستخدام الموضح في بيانات الجهاز فقط! —
ينبغي قراءة دليل الاستخدام بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن تفادياً لحدوث أخطاء أثناء التشغيل!

لا يجوز استعمال الجهاز بعنف!

احتفظ بجهاز iSi بعيداً عن متناول الأطفال!

لا تقوم بتشغيل الجهاز إلا بعد تعبئته!

لا تقوم أبداً باستخدام جهاز iSi خارج نطاق درجة الحرارة الأدنى والأقصى!

لا تقم سوى بالجمع بين رؤوس أجهزة وقنيات من نفس نوع الجهاز!

لا تستخدم أجهزة iSi مع منتجات من ماركات أخرى!

يُحظر نهائياً القيام بذلك رأس الجهاز على نحو يجعله يتلوى!

اقصر على استخدام كبسولات كريمة iSi الأصلية!

لا تتحنى بجسمك فوق الجهاز عند ربط الكبسولة!

الجهاز عبارة عن خزان للضغط! سقوط الجهاز أو تضرره

(يُقلل الشقوق أو التشققات) يجعله منه مصدرًا للخطر،

وفي هذه الحالة لا يجوز استخدامه! افحص الجهاز لدى مركز خدمة iSi!

يُحظر نهائياً فك رأس الجهاز عن جهاز يحتوي على ضغط!

لا يستخدم الزراع كمقبض للحمل نهائياً!

يلزم تنظيف الجهاز بشكل سليم لتجنب انسداد الجهاز. افحص جهاز iSi

قبل كل استخدام للتتأكد من تنظيفه بشكل سليم!

لا تقم بفكك جهاز iSi إلا وفقاً للصورة، ومن أجل تنظيفه فقط!

غسل يدوبي فقط بماء فاتر وبالمنظفات المتوفرة في الأسواق. جهاز iSi

غير مناسب للغسل في غسالة الأطباق! عملية تنظيف رأس الجهاز غير

المسموح بها يمكن أن تعرض رأس الجهاز للضرر - وبالتالي تتأثر

سلامة الجهاز سلباً

لا تقم بإجراء تعديلات على جهاز iSi. حيث يؤدي ذلك إلى إلغاء حقوق

الضمان وبالتالي استبعاد الضمان!

لا تقم أبداً باستخدام كبسولات بعد أكبر مما هو محدد ولا تقرط في ملء

الجهاز أبداً! وبذلك تضمن عدم تجاوز ضغط التشغيل الأقصى المحدد!

إذا تعرّض تخفيض الضغط، فيرجى الاتصال بشركة iSi أو أحد مراكز

الخدمة الخاصة بها!

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

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

ملحوظة: يُستخدم غلاف السيليكون للتزيين. ويمكن أيضًا تشغيل جهاز ISI بدون هذا الغلاف بدون مشاكل.



iSi 제품을
선택해 주셔서
감사합니다.

작동을 시작하기 전에 설명
서를 주의 깊게 읽어주십시오.

iSi 둘러보기:

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

요리 전문가에게 직접 문의하고 싶으세요?
문제 없습니다! iSi 블로그에서 저희 요리사가
질문에 답변을 해드립니다. 또한, iSi에
대한 흥미로운 최신 소식을 보실 수 있습니다.
확인해 보세요!

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

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

www.isi.com/culinary

궁금한 사항은 info@isi.com 이메일로 문의
하십시오.

품질 보증:

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

지금 온라인으로 등록하십시오. 그러면 보증 기간을 연장해 드립니다!

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

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



등록하고 혜택 받기:
www.isi.com/warranty

장치 데이터.

최고 작동 압력 PS	20 bar
최저 작동 온도	1°C
최고 작동 온도	30 °C
최대로 채운 부피	0,25 L 0,5 L
최대 사용 캡슐 개수	크림 캡슐 1개
용도	영업용으로 허용 안됨. 생크림 및 디저트용 냉동용

소재 목록.

명칭	소재
병	스테인리스강
장치 헤드	PBT, POM, 실리콘, 니켈 코팅 황동, PU, 스테인리스강
헤드 셀	TPE
데코레이터 팁	어댑터: PA 팁: PP
캡슐 홀더	PA
추출 플라스크	PA, NBR, 실리콘, 스테인리스강
실리콘 자켓	실리콘



안전 지침

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

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

십시오! iSi 장치는 식기 세척기에 사용할 수 없습니다! 장치 헤드를 식기 세척기에서 세척할 경우 플라스틱 헤드가 손상될 수 있으며 이로 인해 기기의 안전이 저해됩니다!

- iSi 장치를 개조하면 안됩니다. 그러면 제품 보증을 받을 수 없습니다!
- 지정된 개수보다 많은 캡슐을 사용하거나 용량을 초과하여 채우지 마십시오! 지정된 최고 압력을 초과하지 않도록 해야 합니다!
- 압력이 떨어지지 않으면 iSi나 서비스 센터에 문의하시길 바랍니다!

참고: iSi 장치를 처음 사용하기 전에 병 스티커에서 어댑터를 제거하십시오. 세척 방법에서 설명하는 기본 세척을 실시하십시오.

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

참고: 실리콘 자켓이 장식용으로 사용됩니다. iSi 장치는 이 자켓 없이도 정상적으로 작동됩니다.

ZH

感谢您选用 iSi
公司的产品。

请在首次使用前仔细
阅读本使用说明书。

走进 iSi 的世界：

请您访问 iSi

公司网页了解更多产品信息：

我们为您提供了丰富的食谱，从居家简餐到创新菜品应有尽有，iSi 可使您享受到各种不同的烹饪乐趣。尽情挥洒您的创意！

您想成为专业大厨吗？没问题！

我们的主厨将会在 iSi 的博客上耐心回答您的问题。此外，您还可以及时获取到您所感兴趣的 iSi 的相关信息。快来看看吧！

iSi 网站中还提供了所有 iSi 设备及配件的详细产品信息。

在线使用说明书中详细介绍了 iSi 设备的调试、清洁与故障排除信息。

www.isi.com/culinary

如有问题请通过 info@isi.com 联系我们.

品质保证：

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

现在在网站上注册，即可延长设备保修期！

优势尽享：3 年材料和功能质保，5 年保温瓶瓶体绝缘性能质保。

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



快速登录和优势保证：
www.isi.com/warranty

设备数据.

最大工作压力 PS	20 bar
最低工作温度	1°C
最高工作温度	30 °C
最大容积	0,25 L 0,5 L
所用气囊最大数量	1 个奶泡气囊
应用	不允许商用。 适用于纯奶油和饭后甜点 仅限于冷应用

材料清单.

名称	材料
瓶	不锈钢
瓶盖	聚丁烯-对苯二甲酸脂 (PBT)、聚氧化甲烯 (POM)、镀镍黄铜、聚氨酯 (PU)、不锈钢
顶盖密封垫	热塑橡胶 (TPE)
裱花嘴	转接器: 聚酰胺 (PA) 嘴: 聚丙烯 (PP)
气囊瓶	聚酰胺 (PA)
可拆取式发泡枪	聚酰胺 (PA)、 丁腈橡胶 (NBR), 硅酮, 不锈钢
硅酮外罩	硅酮



安全提示

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

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

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

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

提示:硅酮外罩起装饰作用。没有硅酮外罩也可以正常使用 iSi 设备。

TH

ขอบพระคุณที่
ท่านตัดสินใจซื้อ
ผลิตภัณฑ์จาก iSi

โปรดอ่านวิธีการใช้งานอย่าง
ละเอียดก่อนการใช้งานครั้งแรก

คันபบໂລກຂອງ iSi:

ເຢີ່ຍນໝາຍເວັບໄຊຕົວໃຈ ເຊິ່ງ ເພື່ອພບກັບຄວາມໜາກໜາຍຂອງ
ພລິຕົກລົມທີ່ ແລະກ່ານຈະພບກັບສຸຕ່າວາຫາດຕ່າງໆນາມາຍຈາກ
ວ່າຍແລະອ່ອຮ່ຍ ຈຳດົງວິຕະພິສດາຮ
ຈຸດແຮງບັນດາລໃຈໃນຕັ້ງກ່ານ!

ท่านจะเป็นเหมือนเดิ่งกูมืออาชีพโดยพลัน ไร้ปัญหา!
พ่อครัวของเรายินดีที่จะตอบค่าตامจากท่านจากบล็อกของ
iRI นอกจากนี้ ท่านจะได้รับข้อมูลข่าวสารที่น่าสนใจเกี่ยวกับ
กับ iRI เช่นกัน!

ເວັບໄຊຕົ້ນຂອງ iSi ຍັງມີຂ້ານຸລາຍລະເອົມພລືຕົກັນທິກຸກາ
ເຄຣົອງໃຊ້ແລະອປກຣົດສົກນຂອງ iSi

ก้านจะได้คุ้มมือการใช้งานออนไลน์อย่างละเอียดและทุกรายละเอียดของการใช้งาน ทำความเข้าใจ และ การแก้ไขปัญหา ของเครื่องใช้จาก Siri

www.isi.com/culinary

หากท่านมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อได้ทาง info@isi.com

รับประกันคุณภาพ:

ແຕ່ລະພົມຕັກນັກຂອງ iSi ຂະດີຮັບການຕຽບສອນຍ່າງລະເອີດກ່ອນທີ່ຈະອອກຈາກໂຮງງານ iSi ຮັບການຮັບປະກັນ 2 ມີສໍາຫຼັບວ່າສອງແລະຄວາມເສຍໝາຍເນື່ອຈາກການພົມຕັກເວັນກາໃຫ້ໜັງກີ່ມີເໜັງສົນ ການຮັບປະກັນກີ່ເຮັ່ນຈາກວັນກີ່ສ້ອ

ລວກະເບີຍນອນໄລ້ນັ້ນະນີ້ ແລ້ວເຈົ້າຈະຍາຍເວລາກາຮັບປະກຳນີ້ໃຫ້ແກ່ຄຸນ!
ເພື່ອດີເພີ່ນກັບສົກຮົມປະໂຍ່ຍິນ ຮັບປະກຳນັ້ນສຸດແລ້ວກາຮັບປະກຳມີ
ເນື່ອງຈາກກາຮັບປະກຳມີເວລາ 3 ປີ ຮວມກັ້ງຮັບປະກຳ 5 ປີ ສໍາຮັບຈຸນວນ
ກັນຄວາມຮ້ອນຂອງຂາດຮັກມາດຸນກຸກມີ

การรับประคับจะมีผลต่อเมื่อใช้ช้าๆให้แล้วจาก iSi ตามรายการของให้ล่วง
ผลิตภัณฑ์ สำหรับการทำงานที่เหมาะสมของเครื่องใช้ เรายังรับประคับ
เมื่อใช้งานกับแคปซูลของ iSi เท่านั้น สำหรับข้อพิจารณาดังนี้ความเสีย
หายก็เป็นผลลัพธ์ที่อาจเกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามและ / หรือการไม่
อ่านคำแนะนำการใช้ และคำแนะนำด้านความปลอดภัย จะไม่อยู่ในเว็บไซต์ของ
การรับประคับ



ລວກເບຍນອຍ່າງວ່າຍດາຍ
ເພື່ອສົກໃປໂຮຍະນີກໍແນ່ນອນ:
phap.isi.com/warranty

ข้อมูลอุปกรณ์

ความต้านสูงสุดในการใช้งาน (PS)	20 บาร์
อุณหภูมิต่ำสุดในการใช้งาน	1°C
อุณหภูมิสูงสุดในการใช้งาน	30 °C
ความจุสูงสุด	0,25 ลิตร 0,5 ลิตร
จำนวนสูงสุดของแคปซูลที่ใช้ต่อครั้ง	แคปซูลครั้ง 1 แคปซูล
การใช้งาน	ไม่อนุญาตให้ใช้ในเชิงพาณิชย์ สำหรับครีมและของหวานสดแท้ ใช้ขณะเย็นเท่านั้น

รายการส่วนประกอบ.

รายละเอียด	ส่วนประกอบ
ขวด	สแตนเลส
ส่วนหัว	PBT, POM, ชล์โคน, ชุบก่องเหลือง, PU, สแตนเลส
ชล์ส่วนหัว	TPE
ดักตกแต่ง	อะแดปเตอร์: PA ก๊อก: PP
แคปซูล ไฮเดอร์	PA
วาวิจัย	PA, NBR, ชล์โคน, สแตนเลส
ชล์โคนส่วนขวด	ชล์โคน



คำแนะนำด้านความปลอดภัย

หากไม่ดำเนินการตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยเมื่อครั้งออกแบบน้ำท่าและก่อสร้าง อาจส่งผลกระทบต่อระบบนำทางแม่น้ำและก่อให้เกิดการบาดเจ็บในตัวบุคคลและ/or ก่อความเสียหายต่อทรัพย์สิน。

- _____ อนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ iSi ตามที่ระบุเท่านั้น
- _____ โปรดอ่อนคุณมือการใช้งานโดยละเอียดเพื่อหลีกเลี่ยงความผิดพลาดในการใช้งาน
- _____ ห้ามใช้งานในลักษณะที่ใช้แรงฟัน
- _____ เก็บอุปกรณ์ iSi ให้พ้นจากมือเด็ก
- _____ ใช้อุปกรณ์ที่เดินส่วนผสมแล้วเท่านั้น
- _____ ห้ามใช้อุปกรณ์ iSi หากอุณหภูมิเกินหรือต่ำกว่ากำหนด
- _____ ใช้ส่วนผสมและส่วนของอุปกรณ์ร่วมกับอุปกรณ์เบ็ดเตล็ดที่กันเท่านั้น
- _____ ห้ามใช้ช้อนส่วน iSi ร่วมกับอุปกรณ์ของผู้ผลิตรายอื่นเด็ดขาด
- _____ ขณะหมุนหัวขวดเข้ากับตัวขวดจะร้องอย่างไห้บันเกลี่ย
- _____ ใช้แคปซูลครึ่ง iSi ของแท้เท่านั้น
- _____ ขณะหมุนแคปซูลเข้ากับขวดจะร้องอย่างไห้บันเกลี่ยและไม่ต้องใช้น้ำหนักตัวช่วยขณะหมุน
- _____ อุปกรณ์นี้ทำงานด้วยความดัน ห้ามใช้งานอุปกรณ์ใดๆ กับสัน หากหล่นหรือเกิดความเสียหาย (เช่นการถูกขาตัวหรือเสียรูปกรุงเดิม) มีจานอาจเกิดอันตรายได้ นำอุปกรณ์ไปตรวจสภาพกับศูนย์บริการ iSi อยู่เสมอ
- _____ ห้ามใช้ส่วนหัวออกขณะที่เครื่องยังมีความดันอยู่ เป็นอันขาด
- _____ ห้ามใช้คันโยกเป็นหูหิ้วขณะยานยาร์เด็ดขาด
- _____ ต้องทำความสะอาดด้วยสบู่และน้ำเปล่า เมื่อหลีกเลี่ยงปัญหาและการขัดข้องของเครื่อง รวมถึง ตรวจสอบสภาพการใช้งานและความสะอาดของอุปกรณ์ iSi ทุกครั้งก่อนใช้งาน
- _____ ถอดประภากตอนการแพประภากของการอธิบายการทำความสะอาดเท่านั้น
- _____ ล้างมือด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดก่อนใช้ตามปกติในครัวเรือน ไม่แนะนำให้ใช้อุปกรณ์ iSi กับเครื่องล้างจาน หัวจีด ทำความสะอาดในเครื่อง ล้างจานอาจทำให้หัวพลาสติกชำรุดได้ - จึงอาจทำให้เกิดผลกระทบต่อความปลอดภัยของอุปกรณ์

- ห้ามดัดแปลงอุปกรณ์ ໃຊ້ ມີເຫັນນັ່ງຈະດ້ວຍກ່າວກ່າວຮັບປະກັນສົນຄ້າສັນສຸດ ແລະຈະໄຟ່ຮັບປະກັນພລໃດໆ ກົ່ວສັນ
- ห້າມໃຫ້ແຄປລູກເກີມປຣິນາລົງທຶນທີ່ກໍາເຫັນ ອຣອເຕີນໃສ່ສ່ວນພສມຈົນລັນເວົດຂາດ ເພື່ອມີໃຫ້ຄວາມດັ່ງໃນຂວດຂະະກໍາງານສູງເກີນໄປ
- ພາກຄຸນໃນສໍາມາດຄລດແຮງດັ່ງໄດ້ ກຽມນາຕີດຕ່ອງ ໃຊ້ ອຣອເຈົ້າຫນ້າທີ່ຝ່າຍບົກການ

คำແນະນຳ ດອດອາແດປເຕອຣ໌ເກສຍວ້າວັກໍອົກກ່ອນການໃໝ່ໜ້ານຄຮັງແຮກ ດອດລ້າງຕາມຄຸນ້ອມປະກອບການທ່າງສະເໜດກ່ອນການໃໝ່ໜ້ານຄຮັງແຮກ

คำແນະນຳ ລະລາຍສ່ວນປະກອບທີ່ເປັນພວມແປ້ງ ນ້ຳຕາລແລະວົງບາງ ໃນຂອງເຂລວກ່ອນເຕີນ ອຸປະກອບໃຫ້ວັດ ເພື່ອຫລັກເສີ່ຍງການຈັບຕັ້ງເປັນກ່ອນ ມີໃສ່ສ່ວນພສມທີ່ມີເນື່ອພລິນ້ອຮັບມືດີ

คำແນະນຳ ທີ່ສົ່ງສົມຜົນຫວັດໃຫ້ສໍາຫຼັບຫຼຸ່ມທີ່ອປະດັບຂວດກາຍນອກເຖິງນັ້ນ ມີໃສ່ສ່ວນທີ່ສົ່ງສົມຜົນຫວັດໃຫ້ສໍາຫຼັບຫຼຸ່ມ ກໍສໍາມາດໃໝ່ໜ້ານອຸປິກຮົນ ໃຊ້ ໄດ້ຕາມປົກຕ່າງ

