



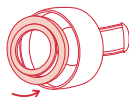
Dessert Whip ^{PLUS} Mini.

Gebrauchsanleitung /
Instructions for Use /
Használati útmutató



Gebrauchsanleitung.

Instructions for Use / Használati útmutató



1.



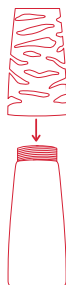
2.



3.



0.25 L



4.

2. Megsérült a fejtömítés:
 - Szüntesse meg a nyomást (ld. fent). Ki kell cserélni a fejtömítést, amely megvásárolható eredeti iSi alkatrészként.
3. Nem volt megszorítva eléggé a fej:
 - Szüntesse meg a nyomást (ld. fent).
 - Az utasításoknak megfelelően szorítsa meg a palackon lévő fejet kézzel.
4. Megsérült a palack felső éle:
 - Szüntesse meg a nyomást (ld. fent), majd küldje el a habszifont az iSi vállalatnak vagy valamelyik szervizközpontnak.

Szerviz.

A cserealkatrészek külön és megfizethető áron megvásárolhatók.

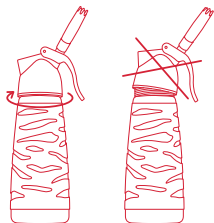
A cserealkatrészek megrendeléséhez keresse meg szakkereskedőjét. Ausztriában az info@isi.com e-mail címen is felveheti a kapcsolatot ez ügyben velünk.

Kérjük, hogy javításhoz a teljes habszifont küldje el. A cserealkatrészek részletes rajzát a robbantott ábrán láthatja.

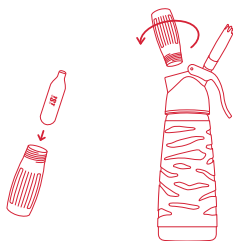


iSi GmbH
Kuerschnergasse 4
A-1210 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
info@isi.com
www.isi.com/culinary

947071200

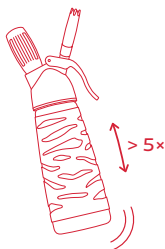


5.

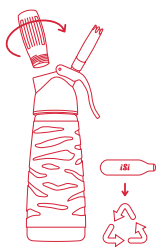


6.

7.



8.



9.



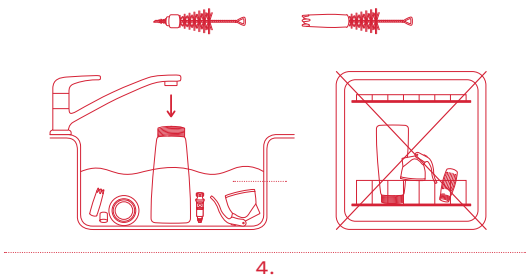
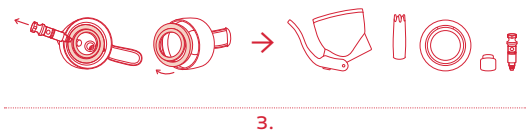
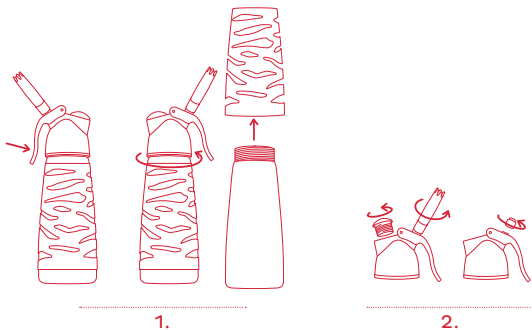
10.



11.

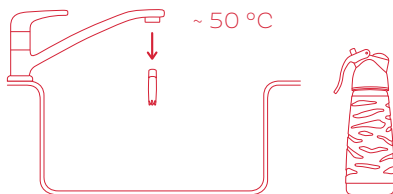
Reinigung.

Cleaning / Tisztítás



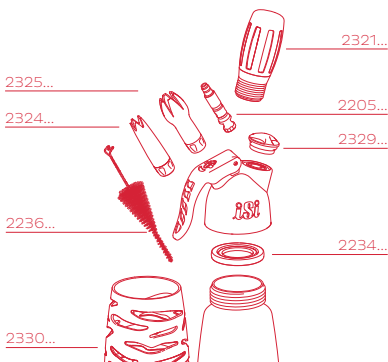
Zwischenreinigung.

Interim Cleaning / Közbeső tisztítás



Explosionszeichnung.

Expanded Drawing / Robbantott ábra



Create.
New.
Taste.



DE

Deutsch
2

EN

English
14

HU

Magyar
26

DE

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

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

Die Welt von iSi entdecken:

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

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

www.isi.com/culinary

Bei Fragen wenden Sie sich an
info@isi.com

Gerätedaten.

Max. Betriebsdruck PS	20 bar
Minimale Betriebstemperatur	1°C
Maximale Betriebstemperatur	30 °C
Max. Füllvolumen	0,25 L
Max. Anzahl zu verwendender Kapseln	1 iSi Sahnekapsel
Anwendung	Für den gewerblichen Gebrauch 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, Silikon
Entnahmekolben	POM, NBR, Silikon, Edelstahl
Silikonmantel	Silikon
Reinigungsbürste	Edelstahl, PA

Technische Daten können ohne vorherige
Ankündigung geändert werden.



Sicherheitshinweise.

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

- Das iSi Gerät ist ausschließlich für die Anwendung gemäß Gerätedaten und zu den in der Gebrauchsanleitung angegebenen Zwecken zugelassen!
- Gebrauchsanleitung zur Vermeidung von Bedienungsfehlern sorgfältig lesen und aufbewahren!
- Niemals Gewalt anwenden!
- iSi Gerät für Kinder unerreichbar aufbewahren!
- Ausschließlich befülltes Gerät in Betrieb nehmen!
- iSi Gerät niemals außerhalb der min. und max. Betriebstemperatur aufbewahren bzw. verwenden! Gerät nicht im Gefrierfach oder Tiefkühler aufbewahren!
- Ausschließlich Gerätekopf und Flasche desselben Gerätetyps kombinieren!
- Fremdfabrikate niemals mit iSi Teilen kombinieren!
- Gerätekopf und Kapselhalter niemals schief aufschrauben, immer gerade und fest verschrauben!
- Nur original iSi Sahnekapseln verwenden!
- Beim Einschrauben der Kapsel nicht über das Gerät beugen!

- Das Gerät ist ein Druckbehälter! Sturz oder Beschädigung (wie z.B. Risse oder Verformungen) machen es zur Gefahrenquelle und es darf nicht mehr in Betrieb genommen werden! Das Gerät von der iSi Servicestelle überprüfen lassen!
- Gerätekopf von einem unter Druck stehenden Gerät niemals abschrauben!
- Hebel niemals als Tragegriff verwenden!
- Eine ordnungsgemäße Reinigung ist zwingend erforderlich, um eine Verstopfung des Gerätes zu vermeiden! Prüfen Sie vor jeder Anwendung, ob das iSi Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde!
- Zerlegen des iSi Gerätes nur gemäß der Illustration zur Reinigung!
- Handreinigung ausschließlich mit lauwarmem Wasser und haushaltsüblichem Handgeschirrspülmittel! Das iSi Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet! Die nicht zugelassene Reinigung des Gerätekopfes 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, pulverige 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.

Gebrauchsanleitung.

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Illustrationen zur Gebrauchsanleitung!

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

Vorbereitung

1. Überprüfen Sie, ob die Kopfdichtung in den Gerätekopf eingelegt ist.
2. Entnahmekolben in den Gerätekopf einlegen.
3. Den Adapter auf den Entnahmekolben, nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben und die Garniertülle auf den Adapter schrauben.
4. Flasche mit Zubereitung befüllen.

Inbetriebnahme

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

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

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

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

8. Gerät 5-8 mal kräftig schütteln.

9. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel der Wiederverwertung zuführen.

HINWEIS: Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

10. Abdeckkappe auf das Gewinde stecken.

Bedienung

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

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

Reinigung.

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Illustrationen zur Reinigung!

1. Betätigen Sie den Hebel bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Den Adapter vom Entnahmekolben abschrauben und die Garniertülle vom Adapter abschrauben.
3. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung und den Entnahmekolben entnehmen.
4. Produktbestandteile mit warmem (max. 50°C) Trinkwasser und haushaltsüblichem Reinigungsmittel mit der Hand spülen und Entnahmekolben und Garniertülle mit der Reinigungsbürste reinigen. Fett- und Eiweißreste vollständig entfernen.

HINWEIS: Keine Scheuermittel oder kratzende Schwämme/Bürsten verwenden.

HINWEIS: Nicht im Geschirrspüler reinigen und nicht auskochen!

HINWEIS: Die Garniertülle kann jederzeit zur notwendigen Zwischenreinigung abgeschraubt werden.

Aufbewahrung.

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

Fehlerbehebung.

Druck ablassen

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

Wenn der Druck nicht abgelassen werden kann, kontaktieren Sie bitte iSi oder Ihre Servicestelle.

Der Inhalt kann nicht entnommen werden und/oder das Gerät spritzt.

1. Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten wie etwa Zucker:
 - „Druck ablassen“ und anschließend „Reinigung“ durchführen.
 - Pulvrige Zutaten vor dem Befüllen immer vollständig auflösen.
2. Die Sahne oder sahnehaltige Zubereitung ist zu steif geworden:
 - Das nächste Mal weniger kräftig und weniger oft schütteln.
 - Genauere Informationen zur Anzahl der Schüttelzyklen finden Sie unter www.isi.com/sahne.

3. Der Inhalt ist zu fest durch zu starke Kühlung:
 - Lassen Sie das Gerät 5-10 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
 - Vermeiden Sie ein Gefrieren des Inhalts.
4. Kein Druck/zu wenig Druck im Gerät:
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
 - Leere Kapseln nicht wieder verwenden. Sie sind sofort der Wiederverwertung zuzuführen.
 - Gerät ausschließlich „kopfüber“ mit senkrechter Garniertülle betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommen kann.
5. Es wurden zu viele Kapseln verwendet:
 - Verwenden Sie niemals mehr Kapseln als in den Gerätedaten angegeben.
 - „Druck ablassen“ und anschließend erneut in Betrieb nehmen.

Der entnommene Inhalt ist zu flüssig.

1. Das Gerät wurde überfüllt:
 - „Druck ablassen“, überschüssigen Inhalt ausgießen und Gerät erneut in Betrieb nehmen.
 - Maximale Füllmengen beachten.
2. Das Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt:
 - Genauere Informationen zur Anzahl der Schüttelzyklen finden Sie unter www.isi.com/sahne.
3. Der Inhalt ist nicht kalt genug:
 - Befülltes und betriebsbereites iSi Gerät für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank geben.
 - Beachten Sie die Gebrauchsanweisungen auf der Sahneverpackung für die optimale Zubereitungstemperatur.
4. Die verwendete Kapsel ist nicht geeignet:
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.

Die Sahnekapsel wird nicht aufgestochen.

1. Die verwendete Kapsel ist nicht geeignet:
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
2. Die Kapsel wurde verkehrt eingelegt:
 - Kapsel richtig einlegen (siehe Abbildung: Gebrauchsanleitung).
3. Die Aufstecheinheit wurde beschädigt:
 - Gerät an iSi oder an eine Servicestelle einsenden.

Beim Gebrauch entweicht Gas durch den Entnahmekolben oder die Garniertülle.

1. Das Gerät wurde ohne aufgeschraubte Garniertülle in Betrieb genommen:
 - Vor dem Einschrauben der Kapsel ist sicherzustellen, dass die Garniertülle auf den Entnahmekolben aufgeschraubt ist.
 - „Druck ablassen“ und anschließend Gerät erneut in Betrieb nehmen.
2. Der Entnahmekolben wurde beschädigt:
 - Der Entnahmekolben muss ausgetauscht werden und ist als original iSi Ersatzteil erhältlich.

Beim Gebrauch entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf.

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

4. Der Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt:
 - „Druck ablassen“ und Gerät an iSi oder an eine Servicestelle einsenden.

Service.

Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.

Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. In Deutschland kontaktieren Sie bitte isideutschland@isi.com oder besuchen Sie den iSi Onlineshop unter www.isi-shop.com.

Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtlich.

EN

Thank you
for choosing
an iSi Whipper.

Please read the instructions
for use carefully before using
it for the first time.

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 opens up
the entire culinary world of iSi for you.
Let yourself be inspired!

The iSi website provides detailed
product information about all
iSi Whippers and accessories.

www.isi.com/culinary

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

Device Data.

Max. operating pressure PS	20 bar
Minimum operating temperature	1°C (33.8°F)
Maximum operating temperature	30°C (86°F)
Max. filling volume	0.25 L (8.5 fl. oz.)
Max. number of chargers to be used	1 iSi Cream Charger
How to use	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, silicone
Dispensing piston	POM, NBR, silicone, stainless steel
Silicone cover	Silicone
Cleaning brush	Stainless steel, PA

Technical data is subject to change without prior notice.



Safety Instructions.

Non-compliance with the safety instructions and recommendations for the use and maintenance of iSi products is deemed to be misuse and can lead to system malfunction as well as injury and/or damage to property.

- The iSi Whipper is only approved for use according to the device data and the purposes listed in the instructions for use.
- Please read the instructions for use carefully to avoid operating errors and keep a copy on hand.
- Never use force.
- Store the iSi Whipper out of the reach of children.
- Only operate a whipper that is filled.
- Never store or use the iSi Whipper outside of the min. and max. operating temperatures. Do not keep the whipper in the freezer.
- Only use a head and bottle of the same whipper type together.
- Never combine third-party components with iSi components.
- The head and charger holder should always be screwed on properly and tightly.
- Only use original iSi Cream Chargers.
- When screwing on the charger, do not bend over the whipper.
- The whipper is a pressurized bottle. If it is dropped or damaged (e.g. cracked or dented), it should not be used 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 under pressure.
- Never use the lever as a carrying handle.
- Proper cleaning is a mandatory requirement in order to avoid the whipper getting 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 standard domestic hand dishwashing detergents. The iSi Whipper is not dishwasher safe. Cleaning the head 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 cleaning as specified in the illustration for cleaning.

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 in the instructions for use.

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

Preparation

1. Make sure that the head gasket is inserted into the head.
2. Insert the 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 the bottle with the prepared mixture.

Equipment Setup

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

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

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

 **WARNING:** The whipper is now pressurized.

8. Shake the whipper vigorously more than five times.
9. Unscrew the charger holder and recycle the empty charger.

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

10. Screw the cap onto the thread.

Operation

11. For dispensing, the whipper must be held “headfirst” (with the decorator tip facing down) 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 for the cleaning process.

1. Activate 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. Remove the head gasket and the dispensing piston for thorough cleaning.
4. Rinse the product components by hand with warm (50°C/122°F) potable water and standard domestic cleaning agents and clean the dispensing piston and decorator tip with 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 any necessary interim 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 in a dismantled condition. The whipper must never be stored with the head screwed on.

Troubleshooting.

Releasing 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 whipper. Now the head can be removed from the bottle.

If the pressure cannot be released, please contact iSi or your service center.

The Content Cannot Be Removed and/or the Whipper Sprays

1. There is a blockage due to undissolved ingredients such as sugar:
 - “Release the pressure” and then carry out “Cleaning”.
 - Completely dissolve powder ingredients before filling.
2. The cream or the cream-filled preparation has become too stiff:
 - Shake less vigorously and fewer times next time.
 - More detailed information about the number of shaking cycles can be found at: www.isi.com/cream.

3. Content is too firm due to over-cooling:
 - Leave the whipper to stand at room temperature for 5–10 minutes.
 - Avoid freezing the contents.
4. No pressure/not enough pressure in the whipper:
 - Only use original iSi Cream Chargers.
 - Do not reuse empty chargers. They should be recycled immediately.
 - Only operate the whipper “headfirst” with the decorator tip facing down because otherwise there could be a loss of pressure.
5. Too many chargers were used:
 - Never use more chargers than the number stated in the device data.
 - “Release the pressure” and then start operating again.

The Content Being Dispensed Is Too Runny

1. The whipper was overfilled:
 - “Release the pressure,” pour out the excess liquid and then start operating the whipper again.
 - Observe the max. filling volumes.
2. The whipper was not shaken or not shaken enough:
 - More detailed information about the number of shaking cycles can be found at: www.isi.com/cream.
3. The content is not cold enough:
 - Place a filled and prepared iSi Whipper in the refrigerator for at least 1–2 hours.
 - Follow the instructions for use on the cream packaging for the ideal preparation temperature.
4. The charger being used is not suitable:
 - Only use original iSi Cream Chargers.

The Cream Charger Is Not Punctured

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 a service center.

During Operation, Gas Is Leaking Through the Dispensing Piston or Decorator Tip

1. The whipper was used without an attached decorator tip:
 - Before screwing on the charger, make sure that the decorator tip is attached to the dispensing piston.
 - “Release the pressure” and then start operating the whipper again.
2. The dispensing piston has been damaged:
 - The dispensing piston needs to be replaced and is available as an original iSi replacement 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 replacement part.
3. The head was not tightened enough:
 - “Release the pressure.”
 - Tighten the head onto the bottle by hand as per the instructions for use.

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 Germany, please contact isideutschland@isi.com.

Only send in the complete whipper for repairs. Replacement parts can be seen in greater detail on the expanded drawing.



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. Hagyja magát inspirálni!

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

www.isi.com/culinary

Kérdések esetén érdeklődjön az
info@isi.com címen.

Készülékadatok.

Max. üzemi nyomás, bar	20 bar
Min. üzemi hőmérséklet	1 °C
Max. üzemi hőmérséklet	30 °C
Max. töltőtérfogat	0,25 L
A használandó patronok max. száma (N20)	1 iSi habpatron
Használat	Ipari alkalmazása nem engedélyezett. Friss, valódi tejszínhabhoz 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, szilikon
Kinyomó dugattyú	POM, NBR, szilikon, nemesacél
Szilikon köpeny	Szilikon
Tisztító kefe	Nemesacél, PA

Műszaki adatok változhatnak előzetes
értesítés nélkül.



Biztonsági tudnivalók.

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

- Az iSi készüléknek kizárólag a készülékadatoknak megfelelő használata engedélyezett!
- A kezelési hibák elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el és őrizze meg a használati útmutatót!
- Ne alkalmazzon erőszakot a készülék használatán!
- Az iSi készüléket tartsa gyermekektől távol!
- Kizárólag feltöltött készüléket helyezzen üzembe!
- Az iSi készüléket ne tárolja, illetve ne használja a min. és max. üzemi hőmérsékleten kívül!
- Kizárólag azonos típusú készülékfejet és palackot kombináljon egymással!
- Sohase kombináljon más gyártmányú alkatrészeket iSi alkatrészekkel!
- Ne csavarja fel ferdén a készülékfejet!
- Csak eredeti iSi habpatronokat használjon! Biztonsági okokból soha ne használjon más gyártótól származó vagy más gázzal töltött patronot, mint ami a készülék adataiban fel van tüntetve.
- A patron becsavarásakor ne hajoljon a készülék fölé!
- A készülék nyomástartálynak minősül! A készülék leesése vagy sérülése (mint pl. repedések

vagy deformációk) veszélyforrást jelentenek, ezért azt nem szabad újra használni! Ellenőriztesse a készüléket az iSi szervizműhelyében!

- Ne csavarja le a készülékfejet a nyomás alatt álló készülékről!
- Ne használja a kinyomó kart hordozóként!
- A szakszerű tisztítás feltétlenül szükséges a készülék eldugulásának elkerülése érdekében. Minden egyes használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék tisztítása szakszerűen történt-e!
- Az iSi készüléket csak az ábrának megfelelően, szétszerelt állapotban tisztítsa!
- A kézi tisztítást kizárólag 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 ké-szülék. Ez a garanciánk megszűnését és a felelősségvállalásunk kizárását vonja magával!
- Soha ne használjon az előírt mennyiségnél több patront, ill. soha ne töltsen túl a készülék! Ez biztosítja azt, hogy a megadott üzemi nyomás ne legyen túllépve!
- Ha valami miatt nem szüntethető meg a nyomás, akkor lépjen kapcsolatba az iSi céggel vagy a legközelebbi szervizzel!

MEGJEGYZÉS: Az iSi készülék első használata előtt távolítsa el az adaptert 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 hússos gyümölcsöket vagy magokat az adalékokban!

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

Használati útmutató.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe a „használati útmutató” cím alatt látható ábrákat!

A krém/krémalapú desszertnek hidegnek kell lennie betöltéskor. Röviddel fogyasztás előtt nyomja ki a krémet/krémalapú desszertet az iSi habszifonból.
Előkészítés

1. Győződjön meg arról, hogy a fejtömítés be van helyezve a fejbe.
2. Helyezze be a kinyomó dugattyút a fejbe.
3. Nem túl szorosan, de azért elég biztosan csavarja fel a habformázó fejet a kinyomó dugattyúra (közben óvatosan nyomja meg a nyomókart).
4. Töltse meg a palackot az elkészített keverékkel.

MEGJEGYZÉS: Vegye figyelembe a töltési szintet jelző vonalat és a palack alján alján található jelet. Ne töltse túl a palackot! A fennmaradó üres helyre az optimális habkészítés miatt van szükség. Használjon mérőpoharat.

A készülék összeállítása

5. Csavarja rá a fejet a palackra úgy, hogy egyenesen álljon, majd szorítsa meg kézzel.
6. Helyezze az eredeti iSi habpatront a patron-tartóba.

MEGJEGYZÉS: Soha ne csavarja fel a patront, ha nincs felhelyezve a habformázó fej a kinyomó dugattyúra.

7. Csavarja rá a patron-tartót a behelyezett patronnal együtt a fejre addig, amíg azt nem hallja, hogy a patron teljes tartalma beáramlott a szifonba.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ekkor a habszifon már nyomás alatt áll!

8. Erősen rázza fel a habszifont legalább 5-ször.
9. Csavarja le a patrontartót, és dobja ki az üres patront.

MEGJEGYZÉS: Előfordulhat, hogy halk szisszenő hangot hall a patrontartó lecsavarásakor. Ez teljesen normális jelenség.

10. Csavarja rá a védőkupakot a csavarmenetre.

Működtetés

11. A hab kiengedéséhez a készüléket fejjel lefelé (a habformázó fejjel lefelé) kell tartani, és óvatosan kell meg kell nyomni a nyomókart.

MEGJEGYZÉS: A habszifon első használatakor ellenőrizze a betöltött anyag állagát. Rázza fel újra a habszifont, ha az állag túl híg.

Tisztítás.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe a tisztítással kapcsolatos ábrákat!

1. Nyomogassa addig a nyomókart, míg teljesen ki nem ürül a habszifon, és meg nem szűnik a nyomás benne. Vegye le a fejet a palackról.
2. Távolítsa el a habformázó fejet a kinyomó dugattyúról.
3. Távolítsa el a fejtömítést és a kinyomó dugattyút az alapszintű tisztításhoz.
4. Tisztítsa meg a termék alkatrészeit kézzel, meleg (max. 50 °C-os), iható minőségű vizet és hágyományos háztartási tisztítószer használva, majd tisztítsa meg a kinyomó dugattyút és a habformázó fejet a tisztítókefével. Teljesen távolítsa el a zsír- vagy fehérjemaradványokat.

MEGJEGYZÉS: Ne használjon súrolószert vagy dörzsszivacsot /-kefét.

MEGJEGYZÉS: Ne tegye mosogatógépbe a készüléket és ne mosogassa forrásban lévő vízben.

MEGJEGYZÉS: A habformázó fejet bármikor leveheti a rendszeres tisztításhoz.

Tárolás.

Ha az iSi habszifont nem kívánja azonnal újra feltölteni, hagyja az alkatrészeket teljesen megszáradni a levegőn, tiszta helyen, majd tárolja az iSi habszifont szétszerelt állapotban. Soha ne tárolja a habszifont úgy, hogy fel van csavarva a fej!

Hibaelhárítás.

Szüntesse meg a nyomást

Tartsa a szifont függőlegesen, helyezzen egy törülközőt a habformázó fejre, majd óvatosan nyomogassa a nyomókart addig, míg teljesen meg nem szűnik a nyomás az iSi habszifonban. Ekkor lecsavarhatja a fejet a palackról.

Ha valami miatt nem szüntethető meg a nyomás, akkor lépjen kapcsolatba az iSi vállalattal vagy a legközelebbi szervizközponttal!

Nem tudom kinyomni a szifon tartalmát, és/vagy az iSi habszifon spriccel.

1. Elzáródott a szifon, mert nem oldódott fel rendesen valamelyik összetevő, pl. a cukor:
 - Szüntesse meg a nyomást (ld. fent), majd végezze el a „Tisztítás” címszó alatt leírt lépéseket.
 - Gondoskodjon róla, hogy a por alakú összetevők teljesen feloldódjanak.

2. Túlságosan kemény a tejszín vagy a tejszíntartalmú készítmény:
 - Legközelebb csökkentse a rázási ciklusok intenzitását és gyakoriságát.
 - A rázási ciklusok gyakoriságáról a következő oldalon talál információkat: www.isi.com/cream.
3. A szifonba töltött anyag túl kemény a túlhűtés miatt:
 - Hagyja a habszifont 5–10 percig szobahőmérsékleten állni.
 - Kerülje el a szifonba töltött anyag fagyasztását.
4. Nincs nyomás/nincs elég nyomás a készülékben:
 - Csak eredeti iSi habpatronokat használjon.
 - Ne használja újra az üres patronokat. Az üres patronokat azonnal ártalmatlanítani kell.
 - Csak fejjel lefelé, a habformázó fejet függőlegesen tartva használja a habszifont, mert egyébként nyomásvesztésig léphet fel.
5. Túl sok patronot használt:
 - Vegye figyelembe a habszifon adatainál megadott maximálisan használandó patronszámot.
 - Szüntesse meg a nyomást (ld. fent), majd ismét állítsa össze a habszifont.

Túl híg a kinyomott anyag.

1. Túltöltötte a habszifont:
 - Szüntesse meg a nyomást (ld. fent), öntse ki a felesleges folyadékot, majd ismét állítsa össze a habszifont.
 - Vegye figyelembe a maximális töltési mennyiséget.
2. Nem rázta fel vagy nem rázta fel eléggé a habszifont:
 - A rázási ciklusok gyakoriságáról a következő oldalon talál információkat: www.isi.com/cream.

3. A szifonba töltött anyag nem elég hideg:
 - A megtöltött és használatra kész iSi habszifont helyezze legalább 1–2 órára a hűtőszekrénybe.
 - Kérjük, vegye figyelembe a krém csomagolásán található, optimális elkészítési hőmérsékletre vonatkozó utasításokat.
4. Nem megfelelő patronot használt:
 - Csak eredeti iSi habpatronokat használjon.

A habpatrom nem akar kiszűrődni.

1. A használt patron nem megfelelő:
 - Csak eredeti iSi habpatronokat használjon.
2. Fordítva helyezte be a patronot:
 - Helyezze be megfelelően a patronot (ld. a „Használati útmutató” c. ábrát).
3. Megsérült a kiszűrő egység:
 - Küldje el a habszifont az iSi vállalatnak vagy valamelyik szervizközpontnak.

A működtetés során gáz szivárog ki a kinyomó dugattyúnál vagy a habformázó fejnél.

1. A készüléket habformázó fej nélkül használta:
 - A patron becsavarása előtt gondoskodjon róla, hogy a habformázó fej fel legyen tekerve a kinyomó dugattyúra.
 - Szüntesse meg a nyomást (ld. fent), majd ismét állítsa össze a habszifont.
2. Megsérült a kinyomó dugattyú tömítése:
 - Ki kell cserélni a kinyomó dugattyút, amely megvásárolható eredeti iSi alkatrészként.

A működtetés során gáz szivárog ki a fej és a palack találkozásánál.

1. Hiányzik a fejtömítés:
 - Szüntesse meg a nyomást (ld. fent), majd helyezze be a fejtömítést a fejbe.



Dessert Whip^{PLUS} Mini.

2

JAHRE GARANTIE
YEAR WARRANTY
ÉV JÓTÁLLÁS

Garantie- informationen.

Sehr geehrter Kunde!

Die **Herstellergarantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit: **2 Jahre** ab Kaufdatum*

Kosten: Kostenfreie Reparatur bzw.
Austausch oder Geldrückgabe.
Keine Transportkosten

TIPP: Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich per E-Mail oder telefonisch an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Die Garantie gilt nur bei Verwendung von Original-Geräteteilen von iSi. Für die einwandfreie Funktion des Gerätes können wir nur garantieren, wenn ausschließlich iSi Sahnekapseln verwendet werden.

**Um die Garantie in Anspruch zu nehmen
senden Sie uns:**

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Rücksendekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse.**
(z.B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.)

Visszaküldési lap.

RETURN CARD

A VÁSÁRLÁS DÁTUMA / DATE OF PURCHASE

**A FOGYASZTÓ ADATAI /
CUSTOMER INFORMATION**

NÉV / NAME

CÍM / ADDRESS

E-MAIL

TELEFONSZÁM / PHONE NUMBER

A HIBA LEÍRÁSA / DESCRIPTION OF FAULT

ALÁÍRÁS / SIGNATURE



A garanciális igény nem személyes
érvényesítése esetén kérjük, hogy a kitöltött
adatlapot (háttoldal) és a hibás terméket
a következő címre küldje el:

For a non-personal warranty claim, please
fill in the form and send it to the following
address along with the damaged product:

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

947101200

- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

*Wir empfehlen die beim Kauf erhaltene Quittung/Rechnung mit den Garantieinformationen aufzubewahren.

Warranty Information.

Dear Customer,

The **manufacturer warranty** offers you extensive benefits in comparison to legal warranty obligations:

Warranty period: **Two years** from date of purchase*

Cost: Free repair or replacement or your money back.
No transportation costs.

TIP: Before sending in your whipper, please contact our hotline via e-mail or phone, so we can help you with possible operating errors.

The warranty is only valid when original parts from iSi are used. The perfect function of the whipper can only be guaranteed if you exclusively use iSi Chargers with it.

To make use of the warranty, please send us:

- The original receipt and the return card completed in full together with the damaged product.
- The product with all its components from the scope of delivery.

The warranty is not valid for damages caused by:

- **accidents** or **unforeseen incidents** (e.g., lightning, water, fire)
- **improper use** or **transportation**

- **non-compliance with safety and maintenance instructions**
- other **improper work** or **changes**

After the warranty period ends, you can still pay to have repairs carried out at the service center. If a repair or quote is not going to be free of charge for you, we will inform you of this in advance.

The legal warranty obligations of the supplier are not limited by this warranty. The warranty period can only be extended if a legal standard exists. In countries where a (compulsory) warranty and/or replacement parts storage and/or a compensation scheme are required by law, the statutory minimum requirements apply. The service company and the seller accept no liability for any data or settings stored on the product by the customer upon acceptance of the repair.

*We recommend that you keep the receipt/bill you received when you made your purchase with the warranty information.

Garanciális információk.

Tisztelt Ügyfelünk!

Az **gyártói garancia** a törvényileg előírt garanciális kötelezettséghez képest számos előnyt kínál:

Garanciális

időszak: a vásárlás dátumától számított **2 év***

Költségek: díjmentes javítás, illetve csere vagy pénzuisszafizetés.

Nincsenek szállítási költségek

TIPP: a készülék elküldése előtt értesítse e-mailben vagy telefonon az ügyfélszolgálatunkat. Így az esetleges használati hibáknál a segítségére lehetünk.

A garancia kizárólag az iSi eredeti alkatrészeinek használata esetén érvényes. A készülék problémamentes működését csak akkor tudjuk garantálni, ha kizárólag iSi habpatronokat használ.

A garancia igénybevételehez küldje el a részünkre:

- a hibás terméket az eredeti pénztári blokkal és a hiánytalanul kitöltött visszaküldési lappal együtt,
- a terméket a szállítási terjedelembbe tartozó összes alkatrésszel együtt.

A garancia az alábbi károkra nem érvényes:

- **baleset** vagy **váratlan események** (pl. villámcsapás, víz, tűz stb.),
- **szakszerűtlen használat** vagy **szállítás,**
- **a biztonsági és karbantartási előírások figyelmen kívül hagyása,**
- egyéb **szakszerűtlen feldolgozás** vagy **módosítás.**

A garanciális időszak letelte után szintén lehetősége van díjmentes javítások végeztetésére a szervizpontokon. Ha a javítás vagy a költségjavaslat nem díjmentes, akkor erről előzetesen tájékoztatják.

Az átadó törvényileg garantált szavatossági jogát ez a garancia nem korlátozza. A garanciális időszak csak akkor hosszabbítható meg, ha ezt törvényi előírás előírja. Azokban az országokban, ahol (kötelező) garancia és/vagy pótalkatrész-biztosítás és/vagy kártérítési rendelkezés törvényileg elő van írva, ott a törvényileg előírt minimális feltételek érvényesek. A javítóvállalatok és kereskedők a javításra való átvételkor semmilyen felelősséget nem vállalnak az esetlegesen az ügyfél által a termékben tárolt adatokért vagy beállításokért.

*Javasoljuk, hogy a vásárláskor kapott nyugtát/számlát a garanciális információkkal együtt őrizze meg.

Rücksendekarte.

RETURN CARD

DATUM DES KAUFES / DATE OF PURCHASE

KUNDENDATEN / CUSTOMER INFORMATION

NAME / NAME

ADRESSE / ADDRESS

E-MAIL

TELEFONNUMMER / PHONE NUMBER

BESCHREIBUNG DER STÖRUNG /
DESCRIPTION OF FAULT

UNTERSCHRIFT / SIGNATURE

Bei der nicht persönlichen Geltendmachung
des Garantieanspruchs, schicken Sie bitte das
ausgefüllte Datenblatt (Rückseite) und das
mangelhafte Produkt an folgende Adresse:

For a non-personal warranty claim, please
fill in the form and send it to the following
address along with the damaged product:

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