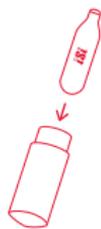


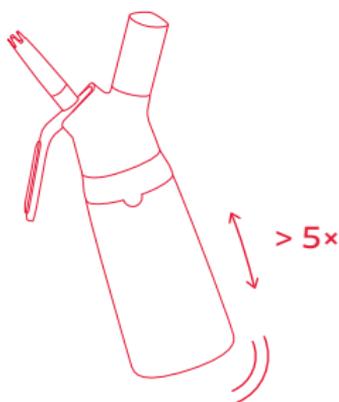
5.



6.



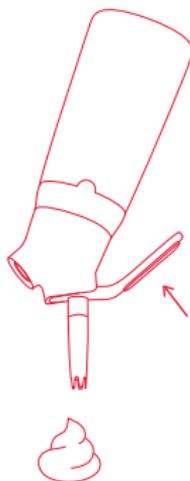
7.



8.



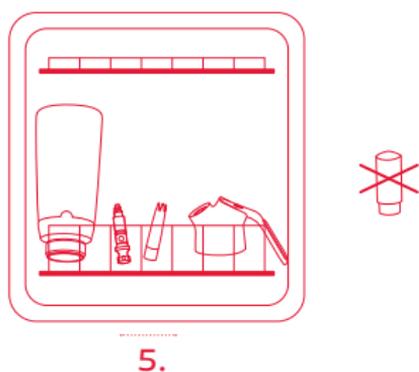
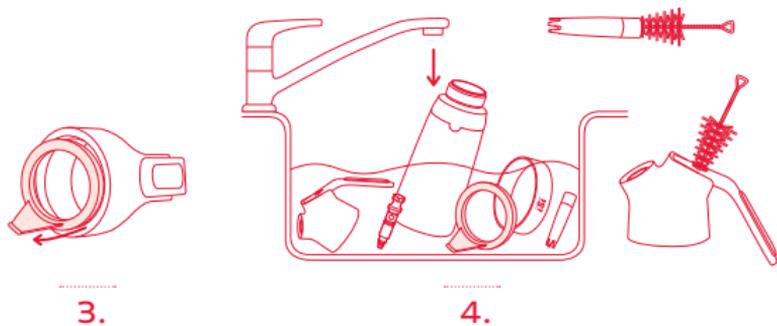
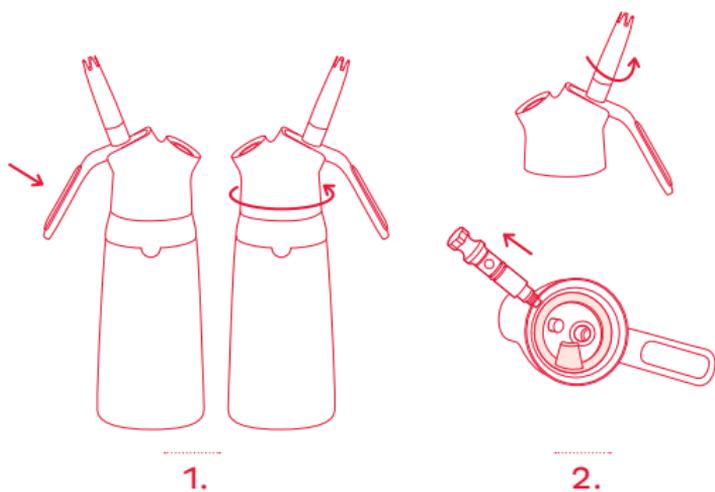
9.



10.

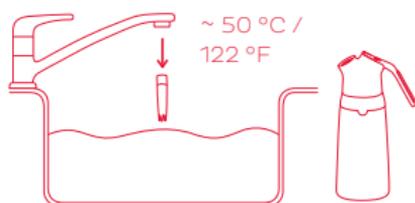
Reinigung.

Cleaning



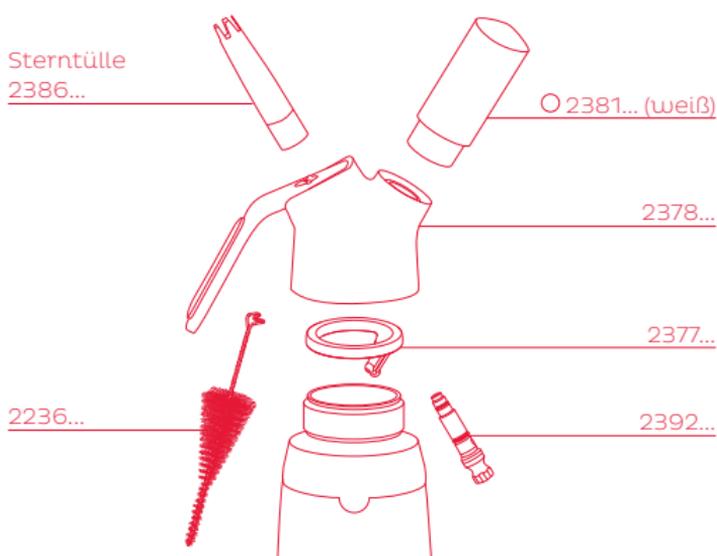
Zwischenreinigung.

Interim Cleaning



Explosionszeichnung.

Expanded Drawing

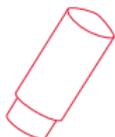


Produkt Komponenten.

Product components



Garniertülle / Decorator Tip



Kapselhalter / Charger holder



Entnahmekolben / Dispensing piston



Gerätekopf / Head



Kopfdichtung / Head gasket



Flasche / Bottle



Reinigungsbürste / Cleaning brush



Whipper-Band / Whipper Band



inspiring food.

DE

Deutsch
2

EN

English
17

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

Garantierte Qualität:

Jedes iSi Gerät wird eingehend überprüft, bevor es das Werk verlässt. iSi übernimmt 3 Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung, sofern nicht durch unsachgemäßen Gebrauch Mängel entstanden sind. Die Garantie gilt ab dem Datum des Kaufbeleges.

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

Gerätedaten.

Max. Betriebsdruck PS	20 bar
Min. Betriebs- temperatur	1°C
Max. Betriebs- temperatur	30°C
Max. Füllvolumen	0,25 L
Max. Anzahl zu ver- wendender Kapseln (N ₂ O)	1 iSi Sahnekapsel
Anwendung	Nicht für die gewerb- liche Anwendung zugelassen. Für frische pure Sahne & Desserts. Nur für kalte Anwendungen.

Materialliste.

Flasche	Edelstahl, Silikon
Gerätekopf	POM, Silikon, Edelstahl, Messing vernickelt, Messing, PU, EPDM
Kopfdichtung	Silikon
Garniertülle	PP, Aluminium
Kapselhalter	PA, Silikon
Entnahmekolben	Edelstahl, Silikon, POM, EPDM

Technical data is subject to change without prior notice.



Sicherheitshinweise.

Dieser Siphon arbeitet unter Druck. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise bzw. unsachgemäße Handhabung und Wahrung der iSi Produkte kann zu einer Fehlfunktion des Systems sowie Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

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

- Beim Einschrauben der Kapsel nicht über das Gerät beugen!
- Dieses Produkt nicht fallenlassen, sei es unter Druck oder nicht. Das Gerät ist ein Druckbehälter! Sturz oder Beschädigung (wie z. B. Risse oder Verformungen) machen es zur Gefahrenquelle und es darf nicht mehr in Betrieb genommen werden! Das Gerät von der iSi Servicestelle überprüfen lassen!
- Niemals versuchen, den Siphon unter Druck zu öffnen. Wenn der Siphon blockiert ist, lesen Sie die entsprechenden Anweisungen in der Gebrauchsanweisung.
- Hebel (wenn vorhanden) niemals als Tragegriff verwenden!
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Gerät nicht verstopft ist. Zur Vermeidung von Blockierungen muss das Gerät ordnungsgemäß gereinigt werden.
- Keine Teile demontieren, die über die Anweisungen hinaus gehen.
- Keine Veränderungen am iSi Gerät durchführen. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und hat den Haftungsausschluss zur Folge!
- Verwenden Sie niemals mehr Kapseln als angegeben bzw. überfüllen Sie niemals das Gerät! Dies stellt sicher, dass der maximal angegebene Betriebsdruck nicht überschritten wird!
- Lässt sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf!
- Vor der Reinigung ist die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionslösung zu prüfen!
- Keine Kryo-Anwendungen, z. B. mit flüssigem Stickstoff, zulässig!
- Nur flüssige Zutaten verwenden. Niemals Zutaten verwenden, die in den Sicherheitshinweisen ausgeschlossen sind.

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

Gebrauchsanleitung.

HINWEIS: Beachten Sie die Illustration zur Gebrauchsanleitung!

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

Vorbereitung

1. Kopfdichtung in den Gerätekopf einlegen.
2. Entnahmekolben in den Gerätekopf einsetzen.
3. Garniertülle auf den Entnahmekolben, nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.
4. Flasche mit der Zubereitung befüllen.
HINWEIS: Äußere Fülllinie und Kennzeichnung am Flaschenboden beachten. Nicht überfüllen! Der verbleibende Leerraum ist für ein optimales Aufschlagergebnis erforderlich. Verwenden Sie einen Messbecher!

OPTIONAL: Stülpen Sie das abwaschbare, beschriftbare Whipper Band über die Flasche um den Inhalt zu markieren.

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 mindestens 6x kräftig schütteln.
9. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel der Wiederverwertung zuführen.

HINWEIS: Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

Bedienung

10. Zur Entnahme muss das Gerät „kopfüber“ gehalten (Garniertülle senkrecht nach unten!) 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.

Hauptreinigung

HINWEIS: Beachten Sie die Illustration zur Reinigung!

1. Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Garniertülle abschrauben. Dazu den Entnahmekolben am Kunststoffteil an der Innenseite des Kopfes festhalten. Danach den Entnahmekolben aus dem Kopf ziehen.
3. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entnehmen.
4. Produktbestandteile mit warmem Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel von Hand vorspülen und mit der Reinigungsbürste Entnahmekolben und Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!
5. Alle Einzelteile je nach Eignung (siehe Kurzanleitung) anschließend nach Bedarf in der Spülmaschine reinigen.

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

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

Zwischenreinigung

Die Garniertülle während des Gebrauchs in regelmäßigen Abständen (alle 1-2 Stunden) zwischenreinigen. Dazu Garniertülle abschrauben oder direkt am Gerät mit Trinkwasser ausspülen.

Schnellreinigung

1. Betätigen des Hebels, bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Das Gerät, je nach Füllvolumen, mit 0,25 bzw. 0,5 Liter warmem Wasser füllen.
3. Gerät gemäß „Inbetriebnahme“ Schritt 5–9 mit 1 iSi Sahnekapsel in Betrieb nehmen.
4. Hebel bis auf Anschlag drücken und iSi Gerät dabei vollständig entleeren („kopfüber“ halten) bis das Gerät druckfrei ist.
5. Anschließend „Hauptreinigung“ durchführen.

HINWEIS: Die Schnellreinigung ersetzt keine gründliche Reinigung.

Desinfektion

Alle mit dem Füllgut in Kontakt kommenden Produktteile können wie gewohnt gereinigt und danach desinfiziert werden. Die entsprechenden Gebrauchshinweise für handelsübliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind zu beachten.

Aufbewahrung.

Sofern das iSi Gerät nicht sofort wieder befüllt wird, Bestandteile an einem sauberen Ort an der Luft trocknen lassen und iSi Gerät in demon- tiertem Zustand aufbewahren.

HINWEIS: Gültige Lebensmittelhygiene- verordnung beachten.

Fehlerbehebung.

Druck ablassen

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

Lässt sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf.

Inhalt kann nicht entnommen werden bzw. iSi Gerät spritzt.

- 1. Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten, wie Zucker**
 - „Druck ablassen“ und anschließend „Hauptreinigung“ durchführen.
 - Sicherstellen, dass pulvrige Zutaten vollständig aufgelöst sind.
- 2. Zu steif gewordene Sahne oder sahnehaltige Zubereitung**
 - Intensität und Häufigkeit der Schüttelzyklen bei nächster Inbetriebnahme verringern.
 - Informationen zur Schüttelhäufigkeit beachten www.isi.com/sahne
- 3. Inhalt ist zu fest durch zu starke Kühlung**
 - Gerät bei Zimmertemperatur etwa 5–10 Minuten stehen lassen.
 - Beachten Sie die Betriebstemperatur des iSi Gerätes.
- 4. Falsche Druckverhältnisse im Gerät**
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
 - Leere Kapseln nicht wieder verwenden und der Wiederverwertung zuführen.
 - Gerät ausschließlich „kopfüber“ mit senkrechter Garniertülle betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommt.
 - Anzahl der max. zu verwendeten Kapseln in den Gerätedaten beachten.
 - Gerätekopf wurde nicht handfest, bis auf Anschlag, auf die Flasche geschraubt
 - Die Kopfdichtung wurde nicht eingelegt.
 - „Druck ablassen“ und erneut in Betrieb nehmen.

- Die Garniertülle wurde nicht angeschraubt. „Druck ablassen“ und erneut in Betrieb nehmen.
- Flaschenhals wurde beschädigt. „Druck ablassen“. Senden Sie das Gerät an iSi oder ihre Servicestelle ein.

Entnommener Inhalt ist zu flüssig.

1. Das Gerät wurde überfüllt
 - „Druck ablassen“, überschüssigen Inhalt ausgießen und Gerät erneut in Betrieb nehmen.
 - Maximale Füllmenge beachten.
2. Das Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt
 - Informationen zur Schüttelhäufigkeit beachten www.isi.com/sahne
3. Der Inhalt ist nicht kalt genug
 - Befülltes und betriebsbereites iSi Gerät für 1–2 Stunden in den Kühlschrank legen.
 - Befülltes iSi Gerät zwischen dem Gebrauch gekühlt aufbewahren.
4. Es wurden zu wenige oder eine nicht geeignete Kapsel verwendet
 - Anzahl der max. zu verwendeten Kapseln in den Gerätedaten beachten.
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.

Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben.

1. Verwendete Kapsel ist nicht geeignet
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.

Sahnekapsel wird nicht aufgestochen.

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

Garniertülle lässt sich nicht mehr abschrauben.

1. Garniertülle wurde zu fest aufgeschraubt
 - Garniertülle nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.
 - „Druck ablassen“. Sollte sich die Garniertülle immer noch nicht abschrauben lassen, Kontakt mit iSi oder der Servicestelle aufnehmen.
2. Zwischenreinigung wurde nicht regelmäßig durchgeführt
 - Zwischenreinigung muss alle 1-2 Stunden durchgeführt werden.
 - Halten Sie die Flasche mit der Tülle unter Trinkwasser und reinigen Sie die Tülle unter fließendem warmem Wasser.

Bei Inbetriebnahme entweicht Gas durch den Entnahmekolben oder die Garniertülle.

1. Gerät wurde ohne aufgeschraubte Tülle in Betrieb genommen
 - Vor dem Einschrauben der Kapsel sicherstellen, dass die Garniertülle auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.
 - „Druck ablassen“ und das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
2. Dichtung im Entnahmekolben wurde beschädigt
 - Der Entnahmekolben muss ersetzt werden und ist als original iSi Ersatzteil erhältlich.

Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf.

1. Kopfdichtung fehlt
 - „Druck ablassen“, Kopfdichtung in den Kopf einlegen.
2. Kopfdichtung wurde beschädigt
 - „Druck ablassen“. Die Kopfdichtung muss ersetzt werden und ist als original iSi Ersatzteil erhältlich.
3. Kopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt
 - Kopf gemäß Gebrauchsanleitung auf Flasche handfest aufschrauben.
4. Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt
 - „Druck ablassen“, Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

Service.

Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.

Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. In Deutschland und Österreich sind Ersatzteilbestellungen auch im iSi Online Shop möglich unter www.isi-store.com.

Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtllich.

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 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.

Guaranteed quality:

Every iSi Whipper and Siphon is thoroughly inspected before leaving the factory. iSi offers a three 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.

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.

Whipper Data.

Max. service pressure PS	20 bar / 290 psi
Min. operating temperature	1°C / 34°F
Max. operating temperature	30°C / 86°F
Max. filling volume	0.25 L / ½ US pint
Max. number of chargers to be used (N ₂ O)	1 iSi cream charger
Usage	Not approved for commercial use. For fresh, pure cream and desserts. Suitable for cold preparations only.

Material List.

Bottle	Stainless Steel, Silicone
Head	POM, Silicone, Stainless Steel, Nickel-plated Brass, PU, EPDM
Head gasket	Silicone
Decorator tip	PP, Aluminum
Charger holder	PA, Silicone
Dispensing piston	Stainless Steel, Silicone, POM, EPDM

Technical data is subject to change without prior notice.



Safety Information.

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

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

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

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

Instructions for Use.

NOTE: Please observe the illustrations “instructions for use”!

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

Preparation

1. Insert the head gasket into the head.
2. Insert dispensing piston into the head.
3. Screw the decorator tip onto the dispensing piston, not too tight but enough to be secure.
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.

OPTIONAL: Slide the washable, writable whipper band over the bottle to indicate its contents.

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 6 times.
9. 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.

Operation

10. For dispensing, the whipper must be held “headfirst” (with the decorator tip facing vertically 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.

Main Cleaning

NOTE: Please observe the illustrations on cleaning!

1. Press the lever until the whipper is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.
2. Unscrew the decorator tip. Hold on to the dispensing piston on the plastic part on the inside of the head. Then pull the dispensing piston out of the head.
3. Remove the head gasket for basic cleaning.
4. Rinse product components by hand using warm potable water along with a standard cleaning agent and clean the dispensing piston and decorator tip using the cleaning brush. Completely remove any traces of fat or egg white.
5. Then clean all individual parts in the dishwasher as needed, depending on their suitability (refer to the Quick Guide).

NOTE: Do not use special cleaning agents for stainless steel, scouring agents or abrasive sponges/brushes.

NOTE: For mechanical or manual cleaning, make sure that you use the correct amount of cleaning solution or combined disinfectant and cleaning solution. The exposure time and the selected temperature will determine the cleaning results.

Interim Cleaning

Clean the decorator tip at regular intervals (every 1–2 hours) during use. Remove the decorator tip or rinse it with potable water direct on the whipper.

Quick Cleaning

1. Press the lever until the whipper is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.
2. Fill the whipper with 0.25 or 0.5 liter of warm water, depending on the filling volume.
3. Set up the whipper with 1 iSi cream charger according to “Equipment Setup” steps 5–9.
4. Press the lever as far as possible and completely empty the iSi Whipper (hold “headfirst”) until the whipper is free of pressure.
5. Then carry out “Main Cleaning”.

NOTE: Quick cleaning should not be used as a substitute for basic cleaning.

Disinfection

All product parts that come into contact with the filling liquid can be cleaned as usual and then disinfected. The applicable instructions regarding the use of standard cleaning agents and disinfectants must be observed.

Storage.

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

NOTE: Observe the applicable food hygiene regulations.

Troubleshooting.

Release the pressure

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

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

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

1. There is a blockage due to undissolved ingredients such as sugar.
 - “Release the pressure” and then carry out “Basic Cleaning”.
 - Make sure that powdered ingredients are dissolved completely.
2. The cream or cream-filled preparation has become too stiff.
 - Next time decrease the intensity and frequency of the shaking cycles.
 - For information on the frequency of the shaking cycles, refer to www.isi.com/faq
3. Content is too firm due to over-cooling.
 - Leave the whipper to stand at room temperature for around 5–10 minutes.
 - Pay attention to the operating temperature of the iSi Whipper.
4. No pressure/not enough pressure in the device.
 - Only use original iSi cream chargers.
 - Do not reuse empty chargers. They should be recycled.
 - Only operate the whipper “headfirst” with a vertical decorator tip because otherwise there could be a loss of pressure.
 - Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
 - The head was not firmly screwed onto the bottle by hand until it was secure.
 - The head gasket was not inserted. “Release the pressure” and then set-up again.

- The decorator tip was not screwed on.
“Release the pressure” and then set-up again.
 - The bottle neck has been damaged.
“Release the pressure.” Send the whipper to iSi or to your service center.
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/faq
3. The content is not cold enough.
 - Place a filled and prepared iSi Whipper in the refrigerator for at least 1–2 hours.
 - Keep a filled iSi Whipper cold between uses.
4. Too few chargers were used or an unsuitable charger was used.
 - Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
 - Only use original iSi cream chargers.

The charger is difficult to screw on.

1. The charger being used is not suitable.
 - Only use original iSi cream chargers.

The cream charger will not puncture.

1. The charger being used is not suitable.
 - Only use original iSi cream chargers.
2. The charger was inserted backwards.
 - Insert the charger correctly (see diagram: Instructions for use).

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

The decorator tip will not unscrew.

1. The decorator tip was attached too tightly.
 - Screw on the decorator tip so that it is not too tight, but tight enough to be secure.
 - “Release the pressure.” If the decorator tip still does not unscrew, contact iSi or a service center.
2. Interim cleaning has not been carried out regularly.
 - Interim cleaning needs to be carried out every 1–2 hours.
 - Hold the bottle with the tip under potable water and clean the tip in warm running water.

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

1. The device was used without an attached tip.
 - Before screwing on the charger, make sure that the decorator tip is attached to the dispensing piston.
 - “Release the pressure” and then set-up the whipper again.
2. The 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.
 - Tighten the head onto the bottle by hand as per the instructions.

4. The bottle has been damaged on the upper edge.

— “Release the pressure” and send the whipper to iSi or a service center.

Service.

Replacement parts are available individually and at an affordable price.

See your specialist dealer for the availability of replacement parts. In the U.S. replacement parts are also available at www.isi-store.com.

Only send in the complete whipper for repairs.

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