



inspiring food.

# Gourmet Whip.

---

# Thermo Whip.

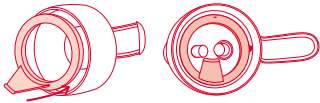
---

Instructions for Use / Gebrauchsanleitung /  
Notice d'utilisation/ Istruzioni per l'uso /  
Modo de empleo / Handleiding / Bruksanvisning /  
Instruções de uso / Οδηγίες χρήσης / Инструкция  
по эксплуатации / Instrukcja użytkowania /  
Návod k použití / Használati útmutató / Upute  
za uporabu / Navodila za uporabo / Kullanma  
talimatı / دليل الاستخدام / 설명 / 使用说明书 /  
คำแนะนำการใช้วุ้น



# Instructions for Use

Gebrauchsanleitung / Notice d'utilisation / Istruzioni per l'uso / Modo de empleo / Handleiding / Bruksanvisning / Instruções de uso / Οδηγίες χρήσης / Инструкция по эксплуатации / Instrukcja użytkowania / Návod k použití / Használati útmutató / Upute za uporabu / Navodila za uporabo / Kullanma talimatı / دليل الاستخدام / 설명 / 使用说明书 / คำแนะนำการใช้งาน



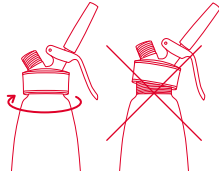
1.



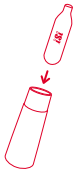
2.



3.



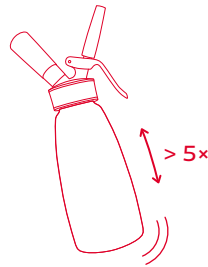
4.



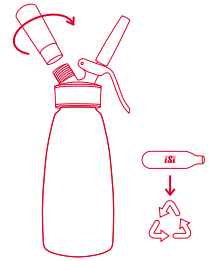
5.



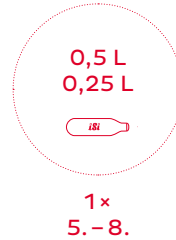
6.



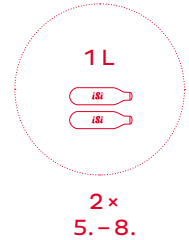
7.



8.



1x  
5.-8.

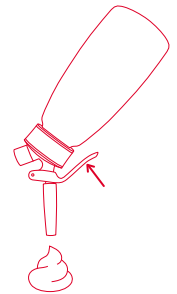


2x  
5.-8.

9.



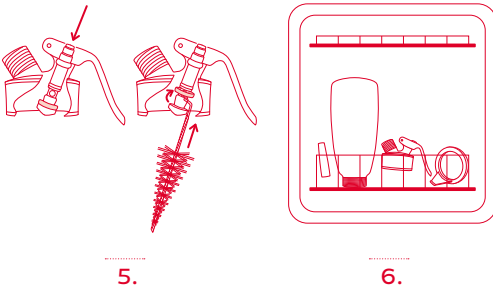
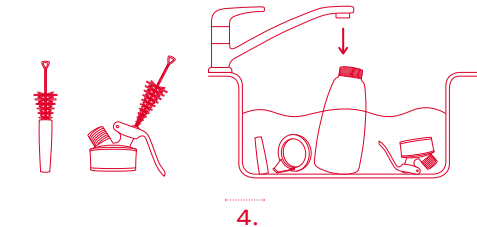
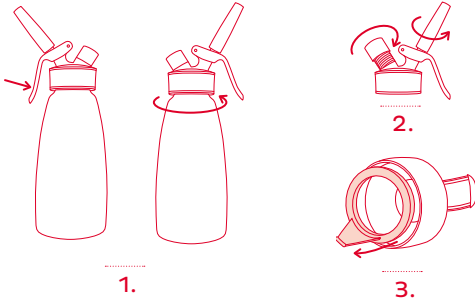
10.



11.

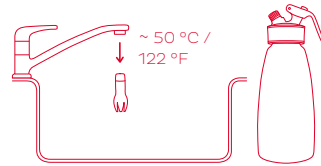
## Cleaning

Reinigung / Nettoyage / Pulizia / Limpieza / Reininging /  
Rengöring / Limpeza / Καθαρισμός / Очистка /  
Czyszczenie / Čištění / Tisztítás / Čišćenje / Čišćenje /  
Temizlik / التظيف / 세척 / 清洁 / การทำความสะอาด



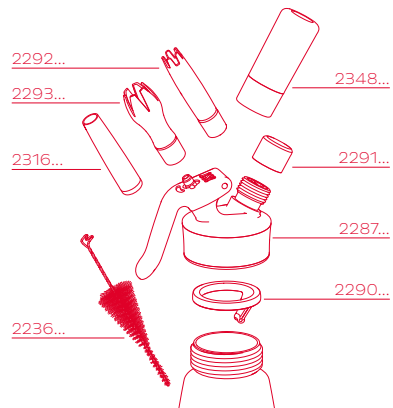
## Interim Cleaning

Zwischenreinigung / Nettoyage intermédiaire / Pulizia  
intermedia / Limpieza intermedia / Tussenreiniging /  
Enkel rengöring / Limpeza intermediária / Ενδιάμεσος  
καθαρισμός / Промежуточная очистка / Czyszczenie  
pobieżne / Průběžné čištění / Közbenő tisztítás /  
Čišćenje u međuvremenu / Čišćenje med delom / Ara  
temizlik / التظيف المرحلي / 중간 세척 / 中途清洁 /  
การทำความสะอาดระหว่างใช้งาน



## Expanded Drawing

Explosionszeichnung / Vue éclatée / Esploso / Vista  
detallada / Opengewerkte tekening / Sprängskiss / Vista  
explòrida / Αναπτυσμένο διάγραμμα / Покомпонентное  
изображение / Rysunek rozłożeniowy / Rozłożený úykres /  
Robbantott ábra / Znak za opasnost od eksplozije /  
Eksplozijska risba / Parça şeması / رسم تصليبي / 폭발성  
표시 / 分解图 / ระเบิดระหว่างใช้งาน





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

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

If you have any further questions please contact [info@isi.com](mailto:info@isi.com)  
For the US: [isinorthamerica@isi.com](mailto:isinorthamerica@isi.com)

## Guaranteed quality:

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

### **Register online now and we will extend your warranty!**

Enjoy the benefits of a three-year warranty for materials and machining; five-year warranty for the insulation performance of the Thermo bottle.

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

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



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



For the US please refer to  
[www.isi.com/warranty/us](http://www.isi.com/warranty/us)

## Whipper Data.

Max. service pressure PS	20 bar / 290 psig (0.25 L / half US pint)
	24 bar / 348 psig (0.5 L / 1 US pint)
	30 bar / 435 psig (1 L / 1 US quart)
Min. operating temperature	1°C / 34°F
Max. operating temperature	Gourmet Whip 75°C / 165°F
	Thermo Whip 95°C / 203°F
Max. filling volume	0.25 L / half US pint
	0.5 L / 1 US pint
	1 L / 1 US quart
Max. number of chargers to be used	1 iSi cream charger (0.25 L / half US pint)
	1 iSi cream charger (0.5 L / 1 US pint)
	2 iSi cream chargers (1 L / 1 US quart)
Usage	Approved for commercial use. Espumas, finger food, hot and cold sauces, and whipped creamy soups as well as whipped cream and desserts. Suitable for hot and cold preparations.

## Material List.

Description	Material
Bottle	Stainless steel
Head	POM, silicone, stainless steel, NBR, nickel-plated brass, PU
Head gasket	Silicone
Decorator tip	PP, stainless steel
Charger holder	Stainless steel, silicone

Technical data is subject to change without prior notice.



## Safety Information.

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

- 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!
- Never store or use the iSi Whipper outside of the min. and max. operating temperatures. Do not store in a freezer!
- Only charge a whipper that is filled!
- Cryogenic applications (with liquid nitrogen, for example) are not permitted!
- 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 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!
- Before cleaning, check the material compatibility of the cleaning solution and disinfectant solution used!
- 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, remove the transportation lock from the piston thread. 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 FOR iSi GOURMET WHIP:** The whipper will become hot when used for hot preparations. It can be kept warm in a bain-marie (75 °C / 165 °F).

**NOTE FOR iSi THERMO WHIP:** The whipper must not be heated externally (e.g., in a bain-marie, microwave, oven, or in the stove). Never place the whipper in a bain-marie or water bath.

## Whipper Instructions.

**NOTE:** Please observe the illustrations in the whipper instructions!

**NOTE:** The following instructions apply to the iSi Gourmet Whip and iSi Thermo Whip. Depending on the whipper, some specific information may require special attention.

## General Instructions for Use.

Cold preparations: The cream/preparation should be cold when the whipper is filled.

Hot preparations: The preparation should be hot when the whipper is filled.

If a hot or slightly warmed mixture has to be cooled quickly to room temperature after filling, the filled iSi Whipper can be left open in the refrigerator to cool. Then use it later (see "Equipment Setup").

Allow gelatin preparations to cool down to room temperature before filling, and then operate the whipper. Place filled iSi Gourmet Whip in the refrigerator for at least 4–6 hours and filled iSi Thermo Whip for at least 12 hours.

Dispense the preparation from the whipper shortly before serving.

**NOTE FOR ISI THERMO WHIP:** To achieve optimal thermal performance, rinse out the stainless steel bottle with cold water for cold preparations and with hot water for hot preparations.

**NOTE FOR iSi THERMO WHIP:** Closed whipper can be re-cooled: keep the whipper on its side in the refrigerator for at least 12 hours.

### Preparation

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

### Equipment Setup

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

**NOTE:** Never screw on the charger if no decorator tip is attached to the dispensing valve.

6. 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!

7. Shake the whipper vigorously 6 times.
8. 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.

9. If using a 1 L iSi Whipper, repeat steps 5–8.
10. Screw the cap onto the threads.

### Operation

11. 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.
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 valve and decorator tip using the cleaning brush. Completely remove any traces of fat or egg white.
5. From above, press the dispensing valve into the head as far as it will go and push up the o-ring of the dispensing valve with the curved end of the cleaning brush.
6. Then clean all individual parts, in the dishwasher as needed.

**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 running warm, potable water directly 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, 0.5, or 1 liter of warm water, depending on the filling volume.

3. Set up the whipper with 1 iSi cream charger according to "Equipment Setup" steps 5-8.
4. Press the lever as far as possible and completely empty the iSi Whipper (hold "head-first") 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 "Main 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/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
  3. The content is too firm due to too much binder or too much cooling.
    - Recipe and/or technique is not suitable or must be adapted.
    - Leave the whipper to stand at room temperature for around 5-10 minutes.
    - Pay attention to the operating temperature of the iSi Whipper.
  4. Incorrect pressure ratios in whipper.
    - Only use original iSi cream chargers.
    - Do not reuse empty chargers. They should be recycled.
    - Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
    - Only operate the whipper "headfirst" with a vertical decorator tip because otherwise there could be a loss of pressure.
    - The head was not firmly screwed onto the bottle by hand until it was secure. "Release the pressure" and then set-up again.
    - 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 a service center.
  2. The whipper was not shaken or not shaken enough.
    - For information on the frequency of the shaking cycles, refer to [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
  3. The content is not cold enough.
    - Gourmet Whip: Place filled iSi Gourmet Whip in the refrigerator for 1-2 hours. Keep filled Gourmet Whip cold between uses.
    - Thermo Whip: Place filled iSi Thermo Whip in the refrigerator for at least 12 hours.
  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.
  5. The fat content of the cream that was used was too low.
    - iSi recommendations for the use of cream: [www.isi.com/for-professionals/whippedcream](http://www.isi.com/for-professionals/whippedcream)
  6. Not enough gelatin or other binder has been used.
    - "Release the pressure." Add more gelatin or other binder to the preparation, following the binder instructions, and refill.
  7. The binder (e.g., gelatin) has not been used correctly.
    - Please follow the binder instructions for use.

#### **The charger is difficult to screw on.**

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

#### **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.

### The 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 illustrations: Instructions for Use).
3. The puncturing unit has been damaged.
  - Send the whipper to iSi or 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 screw on, 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.

### During operation, gas is leaking through the valve or decorator tip.

1. The whipper 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 o-ring of the dispensing valve is dirty.
  - “Release the pressure” carry out “Main Cleaning” and then set-up the whipper again.
3. The o-ring of the dispensing valve has been damaged.
  - “Release the pressure” and send the whipper to iSi or a service center.

### 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.

### More Information about Troubleshooting for the Thermo Whip

#### The decal base is bending outward or coming off.

1. The whipper has been heated externally.
  - “Release the pressure.” The whipper must not be heated in a bain-marie, microwave, oven, or on the stove. Send the whipper to iSi or a service center.

#### The contents do not stay cool or warm, or the stainless steel bottle becomes warm or cold.

1. The insulating chamber has been damaged leading to a loss of the thermo effect.
  - “Release the pressure.” 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](mailto:info@isi.com). In the US contact [isinorthamerica@isi.com](mailto:isinorthamerica@isi.com)

Only send in the complete whipper for repairs.

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

---

# 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](http://www.isi.com/culinary/es)

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con [info@isi.com](mailto: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.

### **¡Regístrese ahora en línea y ampliaremos su garantía!**

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

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 invalidadas tanto la garantía como cualquier responsabilidad por nuestra parte.



Regístrese y aproveche estas ventajas:  
[www.isi.com/garantia](http://www.isi.com/garantia)

## Datos del sifón.

Presión máxima de funcionamiento (PS)	20 bar / 290 psig (0,25 L)
	24 bar / 348 psig (0,5 L)
	30 bar / 435 psig (1 L)
Temperatura mín. de funcionamiento	1°C / 34 °F
Temperatura máx. de funcionamiento	Gourmet Whip 75°C / 165°F
	Thermo Whip 95°C / 203°F
Volumen máximo de llenado	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Cantidad máxima de cápsulas que se deben utilizar	1 cápsula iSi para nata (0,25 L)
	1 cápsula iSi para nata (0,5 L)
	2 cápsulas iSi para nata (1 L)
Aplicación	Se autoriza el uso comercial. Espumas, bocaditos, salsas frías y calientes, sopas cremosas, natas y postres. Indicado para preparaciones frías y calientes

## Lista de materiales.

Nombre	Material
Botella	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	POM, silicona, acero inoxidable, NBR, latón niquelado, poliuretano
Junta del cabezal	Silicona
Boquilla de decoración	PP, acero inoxidable
Portacápsulas	Silicona, acero inoxidable

Informaciones técnicas pueden ser modificadas sin aviso previo.



## 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!
- ¡No use ni almacene el sifón iSi por encima de la temperatura máxima ni por debajo de la temperatura mínima de funcionamiento!
- ¡Ponga el sifón en marcha solo cuando esté lleno!
- ¡No se permite el uso de aplicaciones criogénicas (por ejemplo, con nitrógeno líquido)!
- ¡Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de sifón!
- ¡No combine productos de otras marcas con piezas iSi!
- ¡No enrosque el cabezal del sifón 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 grietas 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!
- ¡Desmunte el sifón iSi según la ilustración referente a la limpieza!
- ¡Antes de llevar a cabo la limpieza, compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen!
- ¡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, retire el bloqueador para el transporte de la rosca del émbolo. 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 RELATIVA A iSi GOURMET WHIP:** Con las preparaciones calientes el sifón se calentará. Puede mantenerse caliente al baño María (máx. 75 °C).

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi THERMO WHIP:** No se debe calentar el sifón por fuera (p. ej. al baño María, en el fogón, en el horno o en el microondas). No se debe poner nunca el sifón al baño María.

## Modo de empleo.

**ADVERTENCIA:** Siga las indicaciones de la ilustración del modo de empleo.

**ADVERTENCIA:** Las siguientes instrucciones de uso son válidas para iSi Gourmet Whip e iSi Thermo Whip. Dependiendo del sifón hay algunas advertencias concretas que requieren especial atención.

## Instrucciones generales de uso.

Preparaciones frías: vierta la nata o el preparado fríos.

Preparaciones calientes: vierta el preparado caliente.

En caso de que una masa caliente o ligeramente caliente se deba enfriar rápidamente a temperatura ambiente después del llenado, el sifón iSi lleno se puede dejar abierto en el frigorífico para que se enfríe. Posteriormente, ponga en marcha el sifón (consulte el apartado “Puesta en marcha”).

Antes de llenar la botella, deje el preparado gelatinoso a temperatura ambiente para que se entibie y, a continuación, ponga el sifón en marcha. Deje en el frigorífico el iSi Gourmet Whip lleno durante al menos 4–6 horas / el iSi Thermo Whip lleno al menos 12 horas.

Retire el preparado del sifón poco antes de su consumo.

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

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi THERMO WHIP:** El sifón cerrado se puede refrigerar. Conserve el sifón horizontalmente en el frigorífico al menos 12 horas.

## Preparación

1. Coloque la junta del cabezal en el cabezal del sifón.
2. Enrosque suavemente la boquilla de decoración deseada en la válvula dosificadora hasta el tope.
3. Llene la botella con el preparado.

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

## Puesta en marcha

4. Enrosque el cabezal del sifón de manera recta y firme en la botella.
5. Coloque una cápsula iSi para nata original en el portacápsulas.

**ADVERTENCIA:** No enrosque la cápsula si no hay ninguna boquilla de decoración enroscada en la válvula dosificadora.

6. Enrosque el portacápsulas, con la cápsula colocada en el cabezal del sifón hasta que se oiga que todo el contenido de la cápsula ha entrado.

**⚠️ ATENCIÓN:** El sifón está ahora bajo presión.

7. Agite el sifón enérgicamente 6 veces.
8. Desenrosque el portacápsulas y recicle la cápsula vacía.

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

9. Repita los pasos 5 a 8 al utilizar un sifón iSi de 1 L.
10. Enrosque la tapa en la rosca.

## Manejo

11. Para la extracción, mantenga el sifón “boca abajo” (con la boquilla de decoración en posición vertical hacia abajo) y accione ligeramente la palanca.

**ADVERTENCIA:** Utilice la primera extracción para probar la consistencia. Si la consistencia aún es demasiado líquida, agite el sifón varias veces más.

## Limpieza.

### Limpieza general

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

1. Mantenga la palanca accionada hasta que el sifón esté completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.
2. Desenrosque la boquilla de decoración.
3. Saque la junta del cabezal para limpiar a fondo el sifón.
4. Realice una primera limpieza a mano de los componentes con agua potable caliente y un detergente habitual; a continuación, limpie la válvula dosificadora y la boquilla de decoración con el cepillo de limpieza. Elimine completamente la grasa y los restos de clara de huevo.
5. Presione la válvula dosificadora desde arriba hasta que haga tope dentro del cabezal y deslice la junta tórica hacia arriba con la pieza doblada del extremo del cepillo de limpieza.
6. A continuación, limpie todos los componentes en el lavavajillas, según sea necesario.

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



**ADVERTENCIA:** Tanto en la limpieza automática como manual, utilice siempre una dosis correcta de solución limpiadora o de una mezcla de soluciones limpiadoras y desinfectantes. El tiempo y la temperatura elegidos son decisivos para el resultado final de la limpieza.

### Limpeza intermedia

Limpe la boquilla de decoración a intervalos regulares mientras esté utilizando el sifón (cada 1–2 horas). Para esto, desenrosque la boquilla de decoración o directamente enjuáguela en el sifón con agua potable caliente.

### Limpeza rápida

1. Mantenga la palanca accionada hasta que el sifón este completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.
2. Llene el sifón, según su volumen de llenado, con 0,25, 0,5 o 1 L de agua caliente.
3. Ponga en marcha el sifón con 1 cápsula iSi para nata, siguiendo los pasos del 5 al 8 del apartado “Puesta en marcha”.
4. Presione la palanca hasta el tope y vacíe el sifón iSi completamente (sujételo “boca abajo”) hasta que haya perdido la presión.
5. A continuación, realice una limpieza general.

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

### Desinfección

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

### Conservación.

Si no se va a llenar el sifón iSi durante un tiempo, deje que los componentes se sequen al aire en un sitio limpio y consérvelo desmontado.

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

### Reparación de averías.

#### Dejar salir la presión

Coloque el sifón en posición vertical, sujete la boquilla de decoración con un paño y accione ligeramente la palanca hasta que ya no quede presión dentro del sifón iSi. A continuación, puede desenroscar el cabezal.

Si no consigue reducir la presión, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica.

#### El contenido no se puede sacar o el sifón iSi salpica

1. Obstrucción causada por ingredientes o azúcar no disueltos
  - “Deje salir la presión” y, a continuación, realice una limpieza general.
  - Asegúrese de que los ingredientes pulverulentos se han disuelto completamente.
2. La nata o el preparado con nata han quedado demasiado consistentes
  - Reduzca la intensidad y la frecuencia del ciclo de agitaciones la próxima vez que ponga en marcha el sifón.
  - Para obtener más información sobre la frecuencia de agitaciones consulte [www.isi.com/para-profesionales/nata](http://www.isi.com/para-profesionales/nata)
3. Contenido demasiado rígido a causa de un exceso de espesante o de un enfriamiento demasiado intenso
  - El procedimiento o la fórmula no son apropiados o deben ajustarse.
  - Deje reposar el sifón a temperatura ambiente durante unos 5 a 10 minutos.
  - Observe la temperatura de funcionamiento del sifón iSi.
4. Condiciones de presión erróneas en el sifón
  - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.

- No reutilice las cápsulas vacías y reciclelas.
- Respete la cantidad máxima de cápsulas que se pueden utilizar que aparece indicada en los datos del sifón.
- Active el sifón siempre “boca abajo” y con la boquilla de decoración en posición vertical, ya que de lo contrario perderá presión.
- No se ha enroscado el cabezal del sifón en la botella firmemente hasta el tope. “Deje salir la presión” y vuelva a ponerlo en marcha.
- No se ha colocado la junta del cabezal. “Deje salir la presión” y vuelva a ponerlo en marcha.
- No se ha enroscado la boquilla de decoración. “Deje salir la presión” y vuelva a ponerlo en marcha.
- Se ha dañado el cuello de la botella. “Deje salir la presión”. Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### El contenido extraído es demasiado líquido

1. Se ha llenado demasiado el sifón
  - “Deje salir la presión”, vacíe el contenido que sobre y vuelva a poner el sifón en marcha.
  - Respete el volumen de llenado máximo.
2. El sifón no se ha agitado o se ha agitado muy poco
  - Para obtener más información sobre la frecuencia de agitaciones consulte [www.isi.com/para-profesionales/nata](http://www.isi.com/para-profesionales/nata)
3. El contenido no está lo suficientemente frío
  - Gourmet Whip: Coloque el iSi Gourmet Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante 1-2 horas. Deje enfriar el iSi Gourmet Whip tras cada uso.
  - Thermo Whip: Conserve el iSi Thermo Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante al menos 12 horas.
4. Se han utilizado cápsulas no apropiadas o en una cantidad insuficiente
  - Respete la cantidad máxima de cápsulas que se pueden utilizar que aparece indicada en los datos del sifón.
  - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.

5. La nata utilizada tiene un contenido en grasa demasiado bajo
  - Si se utiliza nata, iSi recomienda: [www.isi.com/para-profesionales/nata](http://www.isi.com/para-profesionales/nata)
6. Se ha utilizado muy poca gelatina u otros espesantes
  - “Deje salir la presión”. Añada más gelatina u otros espesantes de forma adecuada para la preparación y vuelva a llenarlo.
7. El espesante (p. ej. gelatina) no se ha utilizado correctamente
  - Siga las indicaciones de uso del espesante.

### Cuesta enroscar el portacápsulas

1. La cápsula utilizada no es apropiada
  - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.

### La cápsula para nata no se vacía

1. La cápsula utilizada no es apropiada
  - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.
2. La cápsula se ha colocado al revés
  - Coloque la cápsula de la forma correcta (vea la figura: Modo de empleo).
3. Se ha estropeado la unidad de vaciado
  - Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### No se puede desenroscar la boquilla de decoración

1. La boquilla de decoración se ha enroscado con demasiada fuerza
  - No enrosque la boquilla de decoración hasta el tope con demasiada fuerza.
  - “Deje salir la presión”. Si después de seguir estos pasos sigue sin poder desenroscar la boquilla de decoración, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica.
2. No se ha realizado una limpieza intermedia
  - Se debe realizar una limpieza intermedia cada 1 o 2 horas.

### **Al poner el sifón en marcha se escapa gas a través de la válvula o de la boquilla de decoración**

1. El sifón se ha puesto en marcha sin que hubiera una boquilla enroscada
  - Antes de enroscar la cápsula, asegúrese de que la boquilla de decoración está enroscada en el émbolo desmontable.
  - “Deje salir la presión” y vuelva a poner el sifón en marcha.
2. La junta tórica de la válvula dosificadora está sucia
  - “Deje salir la presión” y realice una limpieza general antes de volver a poner en marcha el sifón.
3. La junta tórica de la válvula dosificadora se ha dañado
  - “Deje salir la presión” y envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### **Al poner el sifón en marcha se escapa gas entre la botella y el cabezal**

1. Falta la junta del cabezal
  - “Deje salir la presión” y coloque la junta del cabezal en el cabezal.
2. Se ha dañado la junta del cabezal
  - “Deje salir la presión”. Debe reemplazar la junta del cabezal por una pieza de repuesto iSi original que puede obtener a un precio asequible.
3. El cabezal no se ha enroscado con suficiente firmeza
  - “Deje salir la presión”. Enrosque el cabezal firmemente en la botella según el manual de instrucciones.
4. El borde superior de la botella se ha dañado
  - “Deje salir la presión” y envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### **Otras advertencias para la reparación de averías en iSi Thermo Whip**

#### **El decorado de la parte baja se arquea hacia afuera o se desprende**

1. Se ha calentado el sifón por fuera

- “Deje salir la presión”. No se debe calentar el sifón al baño María, en el fogón, en el horno o en el microondas. Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

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

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

### Servicio.

Las piezas de repuesto se pueden adquirir por separado y a un precio asequible.

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

En caso de reparación, envíe siempre el sifón completo.

Las piezas de repuesto se pueden ver mediante una vista detallada.

## Blocking Device.



### EN: iSi Blocking Device

To prevent unintended activation of the lever of the iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### DE: iSi Transportschutz

Verhindert die unbeabsichtigte Aktivierung des Hebels des iSi Gourmet Whip und iSi Thermo Whip.

### FR: iSi Dispositif de blocage

Pour empêcher l'activation involontaire du levier de l'iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### IT: iSi Blocco del dispositivo

Per impedire l'attivazione involontaria della leva del iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### ES: iSi El bloqueo de dispositivo

Para evitar la activación involuntaria de la palanca del iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### NL: iSi transportbeveiliging

Onbedoelde activering van de hendel van de iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip voorkomen.

### SE: iSi Spärrdon

För att förhindra oavsiktlig aktivering av spaken på iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### PT: iSi dispositivo de bloqueio

Para evitar a ativação involuntária da alavanca do iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### EL: iSi Μπλόκο Συσκευής

Για να αποτρέψετε την ακούσια ενεργοποίηση του μοχλού της iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### RU: iSi блокирующее устройство

Для предотвращения непреднамеренной активации рычага iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### PL: iSi blokada transportowa

Zapobiega przypadkowej aktywacji dźwigni iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### CZ: iSi Blokování zařízení

Chcete-li zabránit nechtěné aktivaci páky iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### HU: iSi blokkoló eszköz

Ahhoz, hogy a kart véletlenül se lehessen aktiválni. A blokkoló iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip készülékekhez alkalmazható.

### HR: iSi Blokiranje uređaja

Kako bi se spriječilo nenamjerno aktiviranje poluge za iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### SI: iSi Blokada

Da bi preprečili nenamerno aktiviranje uzvoda iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip.

### TR: iSi Cihazı Engelleme

iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip kolun istenmeyen aktivasyonunu önlemek için.

تأمين نقل أي إس آي  
لمنع تفعيل غير مقصود لأرافعة أي إس آي الغورميه ويب  
وأي إس آي تيزمو ويب  
iSi Gourmet Whip  
iSi Thermo Whip

### KO: iSi 차단 장치

iSi Thermo Whip & iSi Gourmet Whip 의 레버의 의도하지 않은 작동을 방지하기 위해

### ZH: iSi 閉鎖裝置

可以防止 iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip 发泡手柄的意外激活

### TH: อุปกรณ์ป้องกันการปั่นใช้ จาก iSi

เพื่อป้องกันการปั่นใช้กับโยกโดยไม่ตั้งใจ ของ iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip



Create.  
New.  
Taste.



iSi GmbH  
Kürschnergasse 4  
A-1217 Vienna  
T +43 (1) 250 99-0  
info@isi.com  
www.isi.com/culinary

Distribution Deutschland  
iSi Deutschland GmbH  
D-42719 Solingen  
T +49 (212) 397-0  
isideutschland@isi.com  
www.isi.com/culinary/de

Imported and distributed by  
iSi North America, Inc.  
Fairfield, NJ 07004  
Phone +1 (973) 227-2426  
Phone +1 (800) 447-2426  
isnorthamerica@isi.com  
www.isi.com/culinary/us