



inspiring food.

# iSi Green Whip.

---

Instructions for Use /  
Notice d'utilisation /  
Modo de emple



# Instructions for Use.

Notice d'utilisation / Modo de empleo



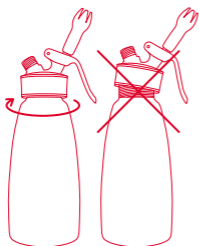
1.



2.



3.



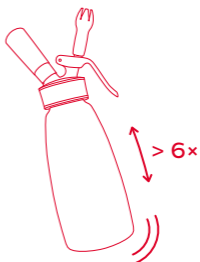
4.



5.



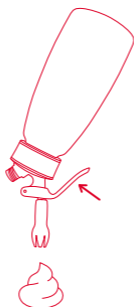
6.



7.



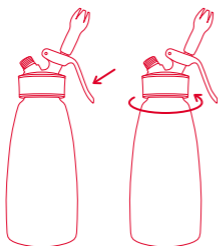
8.



10.

# Cleaning.

Nettoyage / Limpieza



1.



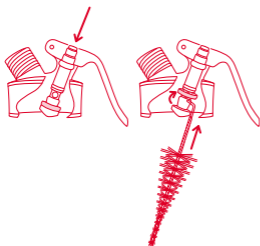
2.



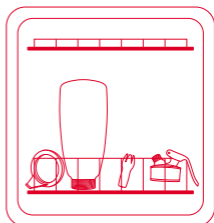
3.



4.



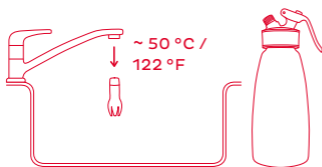
5.



6.

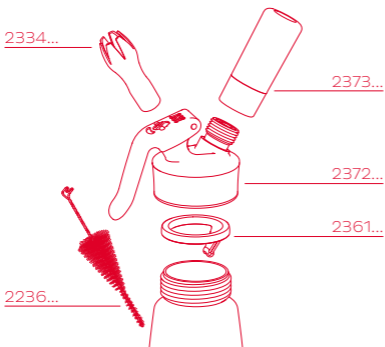
## Interim Cleaning.

Nettoyage intermédiaire / Limpieza intermedia



## Expanded Drawing.

Vue éclatée / Vista detallada



Create.  
New.  
Taste.



inspiring food.

---

EN

English  
2

---

FR

Français  
16

---

ES

Español  
30

---

EN

Thank you for  
choosing an iSi  
product.

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



## Discover the world of iSi:

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

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

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.

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.

## Whipper Data.

Max. service pressure PS	30 bar / 435 psi
Min. operating temperature	1°C / 34°F
Max. operating temperature	30°C / 86°F
Max. filling volume	1 US pint
Max. number of chargers to be used (N <sub>2</sub> O)	1 iSi cream charger

## Material List.

<b>Description</b>	<b>Material</b>
Bottle	Stainless steel
Head	Stainless steel, silicone, POM, EPDM, nickel-plated brass, PU, NBR
Head gasket	EPDM
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.

## 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. 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.

## Operation

9. 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 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 0.5 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 5–9.
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](http://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.

### **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](http://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 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.

## 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](http://www.isi-store.com).

Only send in the complete whipper for repairs.

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

---

FR

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

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

## Découvrir le monde d'iSi:

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

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

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

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

Pour toute question,  
contactez [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Qualité garantie:

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

### **Enregistrez-vous en ligne et nous étendrons notre garantie!**

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

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



## Caractéristiques du siphon.

Pression de service PS max.	30 bar / 435 psi
Température de service min.	1°C
Température de service max.	30°C
Contenance max.	0,5 L
Nombre max. de capsules à utiliser (N <sub>2</sub> O)	1 capsule iSi à crème chantilly

## Liste des matériaux utilisés.

<b>Désignation</b>	<b>Matériau</b>
Bouteille	Acier inox
Tête	Acier inox, silicone, POM, EPDM, laiton nickelé, PU
Joint de tête	EPDM
Douille de garniture	Polypropylène, acier inox
Porte-capsule	Silicone, acier inox

Les informations techniques peuvent être modifier sans préavis.



## Instructions de sécurité.

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

- Le siphon iSi est homologué pour une utilisation professionnelle et domestique conforme aux caractéristiques de l'appareil!
- Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation!
- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites!
- Tenir le siphon iSi hors de portée des enfants!
- Ne jamais stocker ou utiliser le siphon iSi en dehors des plages de température de service min. et max. (tableau « Caractéristique du siphon ») ! En cas de dépassement de la température maximale, le siphon doit être refroidi à la limite de température selon les instructions. Pour une température inférieure à la température minimale, le siphon doit être réchauffé à la limite de température selon les instructions!
- N'utiliser le siphon que lorsqu'il est rempli!
- Aucune application cryogénique autorisée, p. ex. avec azote liquide!
- Ne combiner des têtes et des bouteilles que du même type du siphon!
- Ne jamais combiner d'autres marques avec des composants iSi!
- Ne jamais visser la tête en biais!
- N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine!

- Ne jamais se pencher au-dessus du siphon pendant le vissage de la capsule!
- Le siphon est un conteneur sous pression! S'il tombe au sol ou s'il est endommagé (p.ex. fissures ou déformations), il représente une source de danger potentielle et ne doit plus être réutilisé! Faire contrôler le siphon par le service après-vente iSi!
- Ne jamais dévisser la tête d'un siphon sous pression!
- Ne jamais se servir du levier comme poignée!
- Un nettoyage correct est absolument indispensable afin d'éviter une obstruction de l'appareil. Avant chaque utilisation, vérifier si le siphon iSi a été correctement nettoyé!
- Ne démonter le siphon iSi que selon les illustrations « Notice d'utilisation » et « Nettoyage » !
- Avant le nettoyage, vérifiez la compatibilité du produit de nettoyage et/ou de désinfection utilisé avec les matériaux du système!
- Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi. Ceci annule la garantie et exclut toute responsabilité du fabricant! Remplacer uniquement les pièces du siphon comme indiqué dans l'illustration « Vue éclatée ». Se reporter aux illustrations « Notice d'utilisation » et « Nettoyage » de cette notice d'utilisation!
- Ne jamais utiliser plus de capsules qu'indiqué et ne dépassez pas la contenance indiquée pour le siphon! Cela permet de garantir que la pression de service maximale indiquée ne sera pas dépassée!
- S'il est impossible de mettre la bouteille hors pression, prenez contact avec iSi ou avec votre service après-vente!

**REMARQUE:** Retirer la sécurité de transport du pas de vis du piston avant la première utilisation du siphon iSi. Effectuer le nettoyage minutieux tel qu'indiqué sur l'illustration.

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

## Notice d'utilisation.

**REMARQUE:** Tenir compte de l'illustration de la notice d'utilisation!

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

### **Préparation**

1. Placer le joint de tête dans la tête.
2. Visser la douille de garniture sur la valve de dosage, sans forcer, jusqu'à butée.
3. Remplir la bouteille avec la préparation.

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

### **Mise en service**

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

**REMARQUE:** Ne jamais visser la capsule si aucune douille de garniture n'est vissée sur la valve de dosage.

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

---

**⚠ ATTENTION:** Le siphon est maintenant sous pression!

---

7. Agiter vigoureusement le siphon à 6 reprises.
8. Dévisser le porte-capsule et éliminer la capsule par la voie du recyclage.

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

## Utilisation

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

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

## Nettoyage.

### Nettoyage principal

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

1. Actionner le levier jusqu'à ce que le siphon soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Dévisser la douille de garniture.
3. Pour effectuer le nettoyage minutieux, retirer le joint de tête.
4. Pré-rincer à la main les composants à l'eau chaude potable avec un produit de nettoyage du commerce, puis nettoyer la valve de dosage et la douille de garniture avec une brosse. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'œuf!
5. Enfoncer la valve de dosage par le haut dans la tête jusqu'à la butée puis pousser le joint torique vers le haut avec l'extrémité coudée de la brosse de nettoyage.
6. Nettoyer toutes les pièces au lave-vaisselle lorsque le besoin s'en fait sentir.

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

**REMARQUE:** Pour le nettoyage à la machine ou manuel, respecter le dosage correct de la solution de nettoyage ou de la solution de nettoyage et de désinfectant. Le temps d'action et la température sont des facteurs décisifs pour le résultat du nettoyage.

## Nettoyage intermédiaire

Durant l'utilisation, nettoyer la douille de garniture à intervalles réguliers (toutes les 1 à 2 heures). Pour cela, dévisser la douille de garniture ou rincer directement sur le siphon à l'aide d'eau potable.

## Nettoyage rapide

1. Actionner le levier jusqu'à ce que le siphon soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Selon la contenance, remplir le siphon avec 0,5 ou 1 litre d'eau chaude.
3. Mettre le siphon en service avec 1 capsule iSi à crème chantilly selon les étapes 5–9 du chapitre « Mise en service ».
4. Appuyer sur le levier jusqu'à butée et vider complètement le siphon iSi (en le tenant « la tête en bas ») jusqu'à ce que la pression soit nulle dans le siphon.
5. Exécuter ensuite un « nettoyage principal ».

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

## Désinfection

Tous les composants du siphon en contact avec les produits alimentaires peuvent être nettoyés normalement et ensuite désinfectés. Respecter les consignes d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection usuels.

## Conservation.

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

**REMARQUE:** Respecter les directives en vigueur relatives à l'hygiène alimentaire.

## Élimination des dysfonctionnements.

### **Évacuer la pression**

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

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

### **Le contenu ne sort pas ou gicle hors du siphon iSi.**

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

- La tête n'a pas été vissée manuellement jusqu'à butée sur la bouteille.
- Le joint de tête n'a pas été mis en place. « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service.
- La douille de garniture n'a pas été vissée. « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service.
- Le col de la bouteille a été endommagé. « Évacuer la pression ». Envoyer le siphon à iSi ou à votre service après-vente.

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

1. Le siphon a été trop rempli
  - « Évacuer la pression », vider le contenu excédentaire et procéder à une remise en service du siphon.
  - Respectez la contenance maximale.
2. Le siphon a été trop peu ou pas du tout agité
  - Tenir compte des informations relatives aux cycles de secousses [www.isi.com/faq](http://www.isi.com/faq)
3. Le contenu n'est pas assez froid
  - Placer le siphon iSi rempli et prêt à l'emploi pour 1 à 2 heures au réfrigérateur.
  - Conserver le siphon iSi au frais entre deux utilisations.
4. Le nombre de capsules utilisées est trop faible ou une capsule n'est pas adaptée
  - Respecter le nombre max. de capsules figurant dans les caractéristiques de l'appareil.
  - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.

### **Difficultés pour dévisser le porte-capsule.**

1. La capsule utilisée n'est pas adaptée
  - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.

### **La capsule crème chantilly n'est pas perforée.**

1. La capsule utilisée n'est pas adaptée
  - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.
2. La capsule a été insérée à l'envers
  - Positionner la capsule correctement (voir illustration: Notice d'utilisation).



3. L'unité de perçage est endommagée
  - Envoyer le siphon à iSi ou au service de maintenance.

### **Impossibilité de dévisser la douille de garniture.**

1. La douille de garniture a été trop fermement vissée
  - Visser la douille de garniture, sans forcer, jusqu'à butée.
  - « Évacuer la pression ». S'il est toujours impossible de dévisser la douille de garniture, prendre contact avec iSi ou avec le service après-vente.
2. Le nettoyage intermédiaire n'a pas été effectué régulièrement
  - Le nettoyage intermédiaire doit être effectué toutes les 1-2 heures.
  - Tenir la bouteille avec la douille sous de l'eau potable et nettoyer la douille sous de l'eau chaude courante.

### **Lors de la mise en service, du gaz s'échappe par la soupape ou par la douille de garniture.**

1. Le siphon a été mis en service sans douille de garniture vissée
  - Avant de visser la capsule, s'assurer que la douille de garniture est bien vissée sur le piston de distribution.
  - « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service du siphon.
2. Le joint torique de la valve de dosage est encrassé
  - « Évacuer la pression », réaliser un « Nettoyage principal » et procéder à une remise en service du siphon.
3. Le joint torique de la valve de dosage est endommagé
  - « Évacuer la pression » et envoyer le siphon à iSi ou au service après-vente.

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

1. Absence de joint de tête
  - « Évacuer la pression » et placer un joint de tête dans la tête.

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

## Maintenance.

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

Pour les commandes de pièces de rechange, prenez contact avec votre revendeur. Possible également en Autriche sur [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

En cas de réparation, envoyer le siphon complet.

La vue éclatée permet de voir les pièces de rechange avec précision.



---

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!

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

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.

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.

## Datos del sifón.

Presión máxima de funcionamiento (PS)	30 bar / 435 psi
Temperatura mín. de funcionamiento	1°C / 34°F
Temperatura máx. de funcionamiento	30°C / 86°F
Volumen máximo de llenado	1 L
Cantidad máxima de cápsulas que se deben utilizar (N <sub>2</sub> O)	1 cápsula iSi para nata

## Lista de materiales.

<b>Nombre</b>	<b>Material</b>
Botella	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	Acero inoxidable, silicona, POM, EPDM, latón niquelado, poliuretano
Junta del cabezal	EPDM
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 fuera de la temperatura máxima o 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 rasgaduras o deformaciones) puede resultar peligroso, de modo que no se podrá utilizar de nuevo! ¡El servicio de asistencia técnica de iSi efectuará una revisión del sifón!
- ¡No desenrosque el cabezal del sifón cuando el sifón esté bajo presión!
- ¡No utilice la palanca como asa!
- ¡Es necesario limpiar el sifón de forma adecuada para evitar una obstrucciones! ¡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.



iSi GmbH  
Kuerschnergasse 4  
A-1210 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

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

Imported and distributed by  
iSi Culinary (Changshu) Co., Ltd.  
No. 13, Jinmen Road  
New and Hi-tech Industrial  
Development Zone  
215500 Changshu, Jiangsu, China  
Phone +86-512 5202 8204  
information.culinary.china@isi.com