
 NL

Dank u voor het kiezen van een iSi-apparaat.

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken.

Ontdek de wereld van iSi:

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

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

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

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

www.isi.com/culinary

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

Gegarandeerde kwaliteit:

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

Registreer u nu online waarna we uw garantie zullen verlengen!

Geniet van de voordelen: 3 jaar garantie op materiaal en fabricagefouten en 5 jaar garantie op isolatieprestaties van de thermische fles.

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



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

Apparaatgegevens.

Max. bedrijfsdruk PS	20 bar (0,25 L)
	24 bar (0,5 L)
	30 bar (1 L)
Min. bedrijfs-temperatuur	1°C
Max. bedrijfstemperatuur	Gourmet Whip 75°C
	Thermo Whip 95°C
Max. vulvolume	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Max. aantal te gebruiken capsules	1 iSi-slagroom-capsule (0,25 L)
	1 iSi-slagroom-capsule (0,5 L)
	2 iSi-slagroom-capsules (1 L)
Toepassing	Bestemd voor professioneel gebruik. Schuimen, hapjes, warme en koude sauzen, crèmesoepen, en slagroom en toetjes. Geschikt voor koude en warme toepassingen.

Materiaallijst.

Aanduiding	Materiaal
Fles	Edelstaal
Kop	POM, silicone, edelstaal, NBR, vernikkeld messing, PU
Koppakking	Silicone
Spuitmondje voor garneren	PP, edelstaal
Capsulehouder	Verchroomd zink-drukstijzer, silicone



Veiligheidsaanwijzingen.

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

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

gevaarenbron en mag het niet meer worden gebruikt! Laat het apparaat nakijken door een iSi-servicepunt!

- Schroef nooit de kop van een apparaat dat onder druk staat!
- Gebruik de hendel nooit als handvat om het apparaat te dragen!
- Grondige reiniging is noodzakelijk om te voorkomen dat het apparaat verstopt raakt. Controleer vóór elk gebruik of het iSi-apparaat adequaat is gereinigd!
- Haal het iSi-apparaat bij reiniging uitsluitend uit elkaar zoals op de afbeelding wordt getoond!
- Voorafgaand aan het reinigen moet u controleren of het materiaal bestand is tegen de gebruikte reinigings- en desinfecteeroplossing!
- Breng geen veranderingen aan het iSi-apparaat aan. Hierdoor vervalt de garantie en wordt geen aansprakelijkheid meer aanvaard!
- Gebruik nooit méér capsules dan is aangegeven, en doe het apparaat nooit te vol! Zo voorkomt u dat de aangegeven maximale bedrijfsdruk wordt overschreden!
- Als het niet lukt om de druk te laten ontsnappen, neemt u contact op met iSi of met uw iSi-servicepunt!

OPMERKING: Voordat u het iSi-apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de transportbeveiliging van de schroefdraad van de zuiger verwijderen. Reinig het apparaat grondig, zoals wordt aangegeven op de afbeelding met reinigingsinstructies.

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

OPMERKING iSi GOURMET WHIP: Bij warme toepassingen wordt het apparaat heet. Het apparaat kan in de bain-marie (max. 75 °C) warm worden gehouden.

OPMERKING iSi THERMO WHIP: Het apparaat mag niet van buitenaf (bijv. bain-marie, magnetron, fornuis, oven, enz.) worden verhit! Het apparaat nooit in de bain-marie of water zetten.

Handleiding.

OPMERKING: Raadpleeg ook de afbeelding in deze handleiding!

OPMERKING: Deze handleiding is bedoeld voor de iSi Gourmet Whip en de iSi Thermo Whip. Afhankelijk van het apparaat zijn er een aantal specifieke aanwijzingen die in het bijzonder in acht moeten worden genomen.

Algemene gebruiksaanwijzingen.

Koude toepassing: Room/ingrediënten koel vullen.

Warme toepassing: Ingrediënten heet vullen.

Moet een hete of licht opgewarmde massa na het vullen snel tot kamertemperatuur gekoeld worden, dan kan het gevulde iSi-apparaat open in de koelkast gekoeld worden. Daarna in gebruik nemen, zie "Ingebruikname".

Gelatinehoudende gerechten vóór het vullen tot kamertemperatuur laten afkoelen en het apparaat vervolgens in gebruik nemen. De gevulde iSi Gourmet Whip gedurende minstens 4-6 uur / de gevulde iSi Thermo Whip gedurende minstens 12 uur in de koelkast bewaren.

Ingrediënten zo kort mogelijk voor het gebruik uit het apparaat halen.

OPMERKING THERMO iSi WHIP: Voor een optimale thermische werking de fles van edelstaal bij koude toepassingen met koud water en bij warme toepassingen met warm water uitspoe-len.

OPMERKING THERMO iSi WHIP: Rugkoeling van het gesloten apparaat is mogelijk – het

apparaat gedurende minstens 12 uur liggend in de koelkast bewaren.

Vorbereiding

1. Plaats de koppakking in de kop.
2. Spuitmondje voor garneren tot de hendel op de doseerklep schroeven (niet te vast aandraaien).
3. Vul de fles met de ingrediënten.

OPMERKING: Let op de buitenste vullijn en de markering op de flesbodem. Doe de fles niet te vol! De resterende lege ruimte is nodig om een optimaal eindresultaat te bereiken. Gebruik een maatbeker!

Ingebruikname

4. Schroef de kop recht en handvast op de fles.
5. Plaats een originele iSi-slagroomcapsule in de capsulehouder.

OPMERKING: Nooit de capsule erin schroeven als er geen spuitmondje voor garneren op de doseerklep is geschroefd.

6. Schroef de capsulehouder met geplaatste capsule op de kop totdat de volledige capsule-inhoud hoorbaar in de fles is gestroomd.

⚠ PAS OP: Het apparaat staat nu onder druk!

7. Schud 6 keer krachtig met het apparaat.
8. Schroef de capsulehouder van het apparaat en leg de lege capsule apart om te worden gerecycled.

OPMERKING: Een zacht sissen bij het afschroeven van de capsulehouder is normaal.

9. Herhaal bij gebruik van een iSi-apparaat van 1 liter stap 5 tot en met 8.
10. Het afdekkapje op de schroefdraad schroeven.

Bediening

11. Voor het legen moet het apparaat ondersteboven worden gehouden (het spuitmondje

voor garneren moet loodrecht naar beneden wijzen!) en de hendel voorzichtig worden bediend.

OPMERKING: Gebruik de eerste portie voor het testen van de consistentie. Als de consistentie nog te vloeibaar is, schudt u het apparaat nogmaals.

Reiniging.

Grondige reiniging

OPMERKING: Raadpleeg de afbeelding met reinigingsinstructies!

1. Bedien de hendel tot het apparaat helemaal leeg is en er geen druk meer op staat. Schroef de kop van de fles.
2. Schroef het spuitmondje voor garneren eraf.
3. Verwijder de koppakking om grondig reinigen mogelijk te maken.
4. Spoel de productonderdelen met warm water en gewoon afwasmiddel voor. Reinig de doseerklep en het spuitmondje voor garneren met een afwasborstel. Zorg ervoor dat u vet- en eiwitresten helemaal verwijdert!
5. De doseerklep van bovenaf tot de hendel in de kop drukken en met het gebogen eindstuk van de afwasborstel de O-ring omhoog schuiven.
6. Reinig zo nodig de afzonderlijke onderdelen, met uitzondering van de capsulehouder, vervolgens in de vaatwasmachine.

OPMERKING: Gebruik in geen geval speciaal antiroestmiddel, schuurmiddel of krassende sponzen/borstels.

OPMERKING: Bij het handmatig of in de vaatwasmachine reinigen van de onderdelen moet u letten op de juiste dosering van het afwasmiddel en het eventuele desinfecteermiddel. De inwerktijd en de gekozen temperatuur zijn doorslaggevend voor het reinigingsresultaat.

Tussenreiniging

Reinig tijdens het gebruik met regelmatige tussenpozen (elke 1 tot 2 uur) het spuitmondje voor garneren. Schroef hiertoe het spuitmondje voor garneren van de fles af of houd het spuitmondje onder de kraan terwijl dit nog op de fles zit en spoel het met stromend warm water af.

Snelle reiniging

1. Bedien de hendel tot het apparaat helemaal leeg is en er geen druk meer op staat. Schroef de kop van de fles.
2. Vul het apparaat met warm water (afhankelijk van het vulvolume 0,25, 0,5 of 1 liter).
3. Plaats aan de hand van de instructies voor ingebruikname, stap 5 tot en met 8, de 1 iSi-slagroomcapsule in het apparaat.
4. Duw de hendel tot aan de hendel en laat het iSi-apparaat volledig leegstromen (houd het apparaat hierbij ondersteboven) zodat alle druk van het apparaat is.
5. Voer vervolgens een grondige reiniging uit.

OPMERKING: De beschreven snelle reiniging vormt géén vervanging voor een grondige reiniging.

Desinfecteren

Alle productonderdelen die in contact komen met ingrediënten, kunnen op de gebruikelijke wijze worden gereinigd en vervolgens gedesinfecteerd. Gebruik hiervoor gewone, in de handel verkrijgbare schoonmaak- en desinfectiemiddelen. Houd u aan de gebruiksaanwijzing van deze middelen.

Bewaren.

Als het iSi-apparaat niet meteen weer wordt gevuld, laat u de onderdelen op een schone plaats in de lucht drogen. Bewaar het iSi-apparaat vervolgens in gedemonteerde toestand.

OPMERKING: Houd u aan de geldende wettelijke eisen ten aanzien van levensmiddelenhygiëne.

Problemen oplossen.

Druk laten ontsnappen

Zet het apparaat rechtop, houd een doek over het spuitmondje voor garneren en bedien de hendel net zo lang totdat het iSi-apparaat volledig drukvrij is. Schroef pas daarna de kop van de fles.

Als het niet lukt om de druk te laten ontsnappen, neemt u contact op met iSi of met uw iSi-servicepunt.

De inhoud komt niet naar buiten of het iSi-apparaat spuit

1. Verstopping door niet opgeloste ingrediënten, zoals suiker
 - Haal de druk van het apparaat (zie "Druk laten ontsnappen") en reinig het vervolgeng (zie "Grondige reiniging").
 - Zorg ervoor dat poederige ingrediënten volledig zijn opgelost.
2. Te stijf geworden slagroom of slagroombe-reiding
 - Schud de fles de volgende keer minder intensief en minder vaak.
 - Lees hier hoe vaak u moet schudden: www.isi.com/for-professionals/whippedcream
3. Inhoud is te vast door te veel bindmiddel of te sterke koeling
 - Receptuur of methode is niet geschikt of moet worden aangepast.
 - Laat het apparaat 5 tot 10 minuten staan bij kamertemperatuur.
 - Houd u aan de aangegeven bedrijfstemperatuur van het iSi-apparaat.
4. Onjuiste drukverhoudingen in het apparaat
 - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.
 - Gebruik lege capsules niet opnieuw en leg ze direct apart om te worden gere-cycled.
 - Houd u aan het maximale aantal te gebruiken capsules, zoals aangegeven in de apparaatgegevens.

- Bedien het apparaat uitsluitend ondersteboven, met het spuitmondje voor garneren loodrecht naar beneden. Als u dit niet doet, treedt er drukverlies op.
 - De kop is niet handvast, tot aan de hendel, op de fles geschroefd. Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
 - De koppakking is niet geplaatst. Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
 - Het spuitmondje voor garneren is niet geplaatst. Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
 - De flessenhals is beschadigd. Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.
- gebruiken capsules, zoals aangegeven in de apparaatgegevens.
 - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.
5. De gebruikte slagroom heeft een te laag vetgehalte
 - iSi raadt ten aanzien van slagroom het volgende aan: www.isi.com/for-professionals/whippedcream
 6. Er is te weinig gelatine of te weinig andere bindmiddelen gebruikt
 - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Overige gelatine of andere bindmiddelen correct voorbereiden en opnieuw vullen.
 7. Het bindmiddel (bijvoorbeeld gelatine) is niet op de juiste manier gebruikt
 - Neem de gebruiksinstructies voor het bindmiddel in acht.

De inhoud is te vloeibaar wanneer deze naar buiten komt

1. Het apparaat is te vol
 - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”), giet het teveel aan vloeistof uit de fles en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
 - Houd u aan het maximale vulvolume.
2. Het apparaat is te weinig of helemaal niet geschud
 - Lees hier hoe vaak u moet schudden: www.isi.com/for-professionals/whippedcream
3. De inhoud is niet koud genoeg
 - Gourmet Whip: Leg de gevulde en gebruiksklare Gourmet Whip gedurende 1 tot 2 uur in de koelkast. Bewaar de gevulde Gourmet Whip bij niet-gebruik gekoeld.
 - Thermo Whip: Bewaar de gevulde en gebruiksklare iSi Thermo Whip gedurende minstens 12 uur in de koelkast.
4. Er zijn te weinig of ongeschikte capsules gebruikt
 - Houd u aan het maximale aantal te

De capsulehouder kan er slechts met moeite op worden geschroefd

1. De gebruikte capsule is niet geschikt
 - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.
2. De capsulehouder is in de vaatwasser gereinigd
 - De capsulehouder, leverbaar als origineel iSi-vervangingsonderdeel, moet worden vervangen.

De slagroomcapsule wordt niet opengeprikt

1. De gebruikte capsule is niet geschikt
 - Gebruik uitsluitend originele iSi-slagroomcapsules.
2. De capsule is verkeerd geplaatst
 - Plaats de capsule op de juiste wijze (zie de afbeelding “Handleiding”).
3. De openprijkenheid is beschadigd
 - Stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

Het spuitmondje voor garneren kan niet meer van de fles worden afgeschroefd

1. Het spuitmondje voor garneren is te strak vastgeschroefd

- Draai het spuitmondje voor garneren niet te strak vast, maar slechts lichtjes, tot aan de hendel.
- Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Als het nog steeds niet lukt om het spuitmondje voor garneren van de fles af te schroeven, stuurt u het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

2. Er is niet vaak genoeg een tussenreiniging uitgevoerd

- Elke 1 tot 2 uur moet er een tussenreiniging worden uitgevoerd.

Bij de ingebruikname van het apparaat ontsnapt er gas door de doseerklep of het spuitmondje voor garneren

1. Het apparaat is zonder erop geschroefd spuitmondje in gebruik genomen
 - Controleer voordat u de capsule erin schroeft, of het spuitmondje voor garneren op de verwijderingszuiger is geschroefd.
 - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
2. O-ring van de doseerklep is verontreinigd
 - Haal de druk van het apparaat (zie “Grondige reiniging”) en neem het apparaat opnieuw in gebruik.
3. O-ring van de doseerklep is beschadigd
 - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

Bij de ingebruikname ontsnapt er gas tussen de fles en de kop

1. De koppakking ontbreekt
 - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en plaats de koppakking in de kop.
2. De koppakking is beschadigd
 - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). De koppakking, leverbaar als origineel iSi-ervangingsonderdeel, moet worden vervangen.

3. De kop is niet vast genoeg op de fles geschroefd

- Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Schroef de kop conform de handleiding handvast op de fles.

4. De bovenrand van de fles is beschadigd

- Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”) en stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

Overige aanwijzingen voor het oplossen van problemen met de iSi Thermo Whip

De onderzijde welt zich naar buiten of laat los

1. Apparaat wordt van buitenaf verhit
 - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Het apparaat mag niet bain-marie, bij een kachel, in de oven of magnetron worden verhit. Stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

De inhoud blijft niet koel/warm of de fles van edelstaal wordt warm of koud

1. Isoleerkamer is beschadigd – verlies van het thermisch effect
 - Haal de druk van het apparaat (zie “Druk laten ontsnappen”). Stuur het apparaat naar iSi of naar uw iSi-servicepunt.

Service.

Vervangingsonderdelen zijn afzonderlijk verkrijgbaar tegen geringe kosten.

Als u een vervangingsonderdeel wilt bestellen, neemt u contact op met de leverancier van uw iSi-apparaat. In Oostenrijk kunt u dit ook per e-mail regelen via info@isi.com.

Moet uw iSi-apparaat worden gerepareerd? Stuur u dan altijd het complete apparaat op.

Op de opengewerkte tekening ziet u welke onderdelen als vervangingsonderdelen leverbaar zijn.