

Sicherheitshinweise

- Niemals Gewalt anwenden!
- Sicherheitsvorschriften auf der Kapselverpackung beachten!
- Kapseln vor Sonneneinstrahlung und Erwärmung über 50 °C schützen!
- Geräte und Kapseln für Kinder unerreichbar aufbewahren!
- Ausschließlich befülltes Gerät in Betrieb nehmen!
- Gerät ausschließlich zu den in dieser Gebrauchsanleitung genannten Zwecken verwenden!
- Ausschließlich Gerätekopf und Flasche desselben Gerätetyps kombinieren!
- Fremdfabrikate niemals mit iSi Cream Profi Whip Teilen kombinieren!
- Gerätekopf niemals schief aufschrauben!
- Beim Einschrauben der Kapsel nicht über das Gerät beugen!
- Gerätekopf von einem unter Druck stehenden Gerät niemals abschrauben!
- Hebel niemals als Tragegriff verwenden!
- iSi Cream Profi Whip niemals erhitzen!
- Befülltes Gerät niemals im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe aufbewahren!
- Das Gerät ist ein Druckbehälter! Sturz oder Beschädigung machen es zur Gefahrenquelle und es darf nicht wieder verwendet werden! Das Gerät von iSi Servicestelle überprüfen lassen.
- Zerlegen des iSi Cream Profi Whip nur gemäß Punkt „Gründliche Reinigung“, Seite 7.
- Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- bzw. Desinfektionslösung prüfen!
- Keine Veränderungen am iSi Cream Profi Whip durchführen. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und hat den Haftungsausschluss zur Folge!
- Gebrauchsanleitung zur Vermeidung von Bedienungsfehlern sorgfältig lesen und aufbewahren!

iSi Cream Profi Whip

Mit dem iSi Cream Profi Whip haben Sie sich für ein innovatives iSi Qualitätsprodukt für die professionelle Küche entschieden.

Mit ihm können Sie in Sekundenschnelle locker-leichte oder mit Sirup verfeinerte Schlagsahne, aber auch köstliche Desserts zubereiten. Hohe Ergiebigkeit durch bis zu doppeltes Aufschlagvolumen im Vergleich zu anderen Methoden.



ACHTUNG Der iSi Cream Profi Whip ist nicht für Warmanwendungen, Suppen, Saucen sowie Espumas geeignet!



ACHTUNG Verwenden Sie nur original iSi Sahnekapseln, erkennbar am roten iSi Logo!

Produkteigenschaften

- Für kalte Anwendungen geeignet
- Hochwertige Edelstahlflasche mit gebürsteter Oberfläche
- Max. Füllvolumen 0.5 bzw. 1 Liter
- Gerätekopf aus Aluminium mit entnehmbarem Edelstahlkolben zur einfachen Reinigung
- Hebel mit Tropfenstopp
- Kopfdichtung mit Innenring zur leichten Entnahme
- Garniertüllen mit Metallgewinde
- Kapselhalter im Chromdesign
- Anwenderfreundliche Reinigungsbürste

Materialliste



Bezeichnung	Material
Edelstahlflasche	Edelstahl
Gerätekopf	Aluminium eloxiert, Edelstahl, Polyoxymethylen (POM), Silikon
Kopfdichtung	Thermoplastisches Elastomer (TPE)
Garniertülle	Polypropylen (PP), Aluminium
Kapselhalter	Zink-Druckguss verchromt
Entnahmekolben	Edelstahl, Polyoxymethylen (POM), Nitrilkautschuk (NBR)

Ersatzteile

Bezeichnung	Artikelnummer
Kapselhalter	2204001
Entnahmekolben	2205001
Kopfdichtung	2234001
Reinigungsbürste	2236001
Garniertülle „Standard“	2245001
Garniertülle „Tulpe“	2206001

Gebrauchsanleitung

HINWEIS: Vor erstmaligem Gebrauch das Gerät in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen. Entfernen Sie die Transportsicherung vom Kolbengewinde. Grundreinigung wie unter „Gründliche Reinigung“ auf Seite 7 durchführen.

VORBEREITENDE TÄTIGKEITEN

1. Überprüfen, ob die Kopfdichtung in den Gerätekopf eingelegt ist.
2. Entnahmekolben in den Gerätekopf einsetzen.
3. Gewünschte Garniertülle auf den Entnahmekolben, nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.

BEFÜLLEN

4. Edelstahlflasche mit Zubereitung befüllen.

HINWEIS: Die maximale Füllmenge beträgt 0.5 bzw. 1 Liter. Äußere Fülllinie und Kennzeichnung am Flaschenboden beachten. Nicht überfüllen! Der verbleibende Leerraum ist für ein optimales Aufschlagergebnis erforderlich. Verwenden Sie einen Messbecher.

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

INBETRIEBNAHME

5. Den Gerätekopf gerade und handfest auf die Edelstahlflasche aufschrauben.



ACHTUNG Gerätekopf niemals schief aufschrauben!

6. Original iSi Sahnekapsel in den Kapselhalter einlegen.

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

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



ACHTUNG Beugen Sie sich während des Einschraubens der Kapsel nicht über das Gerät!



ACHTUNG Gerät steht nun unter Druck!

8. Gerät kräftig schütteln.

HINWEIS: Für die optimale Konsistenz von Schlagsahne und sahnehaltigen Zubereitungen ist die Anzahl der Schüttelzyklen wichtig. Wird zu lang oder zu oft geschüttelt, wird der Inhalt zu fest und kann nicht mehr restlos entnommen werden!

Schüttelhäufigkeit der nachstehenden Tabelle entnehmen:

Sahneart	Fettgehalt	Schüttelhäufigkeit je Kapsel
Frische Sahne	36%	3-4
	33%	4-5
Haltbarsahne	32%	5-6

Bei geringerem Fettgehalt (mindestens 30%) oder zu weicher Konsistenz ggf. nachschütteln.

9. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel entsorgen.

HINWEIS: Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

10. Bei Verwendung eines 1 Liter Gerätes die Schritte 6 bis 9 wiederholen.

HINWEIS: Für das 0.5 Liter Gerät wird nur 1 iSi Sahnekapsel für eine Füllung benötigt. Für das 1 Liter Gerät werden 2 iSi Sahnekapseln für eine Füllung benötigt, auch wenn die Füllmenge geringer ist.

BEDIENUNG

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

HINWEIS: Die erste Entnahme zum Testen der Konsistenz verwenden.

Wichtige Gebrauchshinweise

ALLGEMEIN

- Wird das Gerät nicht senkrecht mit dem Kopf nach unten betätigt, kann Druck verloren gehen, wodurch ein vollständiges Entleeren des Gerätes nicht möglich ist.
- Sahne/Zubereitung kühl einfüllen.



ACHTUNG Befülltes Gerät nie im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe aufbewahren!

- Sahne/Dessert möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnehmen.
- Garniertülle während des Gebrauchs in regelmäßigen Abständen (alle 1 – 2 Stunden) zwischenreinigen.
- Kapselhaltergewinde und Entnahmekolben regelmäßig einfetten (Gebräuchliche Fette z.B. Sonnenblumen- oder Olivenöl).

SERVICE

- Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.



ACHTUNG Keine Veränderungen am iSi Cream Profi Whip durchführen!

- Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. In Österreich auch unter www.isi.at möglich.
- Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

AUFBEWAHRUNG

Sofern der iSi Cream Profi Whip nicht sofort wieder befüllt wird, Bestandteile an einem sauberen Ort an der Luft trocknen lassen (nicht mit Tuch abreiben). iSi Cream Profi Whip in demontiertem Zustand aufbewahren und gereinigte (desinfizierte) Teile nur mit sauberen Händen anfassen.

HINWEIS: Gültige Lebensmittelhygieneverordnung beachten.

Reinigung



ACHTUNG Vor der Reinigung ist die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- bzw. Desinfektionslösung zu prüfen (siehe „Materialliste“, Seite 3)!

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

GRÜNDLICHE REINIGUNG

1. Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Garniertülle abschrauben. Dazu den Entnahmekolben am blauen Teil an der Innenseite des Kopfes festhalten. Danach den Entnahmekolben aus dem Kopf ziehen.

HINWEIS: Bei diesem Modell ist die Feder im Kopf fixiert und nicht entnehmbar!

3. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entnehmen.
4. Produktbestandteile mit warmem (nicht heißem!) Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel vorspülen und mit der Reinigungsbürste Entnahmekolben und Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!
5. Produktbestandteile in den Geschirrspüler geben bzw. von Hand reinigen.

HINWEIS: Kapselhalter nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

HINWEIS: Die Aluminiumköpfe sind nur bedingt im Geschirrspüler zu reinigen. Wir empfehlen eine Handreinigung, auch unter Zuhilfenahme des beigelegten Reinigungsbürstchens. Wenn der Kopf im Geschirrspüler gewaschen wird, kann es zu einem leichten weiß-grauen Schleier auf der Oberfläche kommen. Dieser Schleier bedeutet allerdings keinerlei Funktionsbeeinträchtigung und ist daher kein Reklamationsgrund!

DESINFEKTION

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

ZWISCHENREINIGUNG

Die Garniertülle kann jederzeit zur notwendigen Zwischenreinigung abgeschraubt werden bzw. direkt am Gerät mit Trinkwasser ausgespült werden.



SCHNELLREINIGUNG

1. Betätigen des Hebels, bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Das Gerät gemäß „Gebrauchsanleitung“ (Seite 4), Arbeitsschritte 4 bis 9, mit 0.5 bzw. 1 Liter warmem Wasser und einer iSi Kapsel in Betrieb nehmen.

3. Durch kräftiges, dauerhaftes Betätigen des Hebels das Gerät zügig entleeren („kopfüber“ halten) und sicherstellen, dass das Gerät druckfrei ist.
4. iSi Cream Profi Whip in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen.

HINWEIS: Die Schnellreinigung ersetzt keine gründliche Reinigung.

Fehlerbehebung



ACHTUNG Unter Druck stehenden iSi Cream Profi Whip nicht gewaltsam öffnen!

DRUCK ABLASSEN: Das Gerät aufrecht hinstellen, ein Tuch über den Auslass halten und den Hebel so lange gefühlvoll betätigen, bis sich kein Druck mehr im iSi Cream Profi Whip befindet. Erst dann den Gerätekopf von der Flasche abschrauben.

► Inhalt kann nicht entnommen werden bzw. Gerät spritzt

Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten, Zucker

- „Druck ablassen“ (Seite 9) und anschließend „Gründliche Reinigung“ (Seite 7) durchführen.
- Sicherstellen, dass pulvrige Zutaten vollständig aufgelöst sind.

Inhalt ist zu fest durch zu starke Kühlung

- Vermeiden Sie ein Gefrieren des Inhalts.

Zu steif gewordene Sahne oder sahnehaltige Zubereitung

- **Intensität und Häufigkeit der Schüttelzyklen bei nächster Inbetriebnahme verringern.**
- **Schüttelhäufigkeit der Tabelle unter „Inbetriebnahme“ (Seite 4) einhalten.**

Kein Druck/zu wenig Druck im Gerät

- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**
- **Leere Kapseln nicht wieder verwenden und sofort entsorgen.**
- **Gerät ausschließlich „kopfüber“ mit senkrechter Garniertülle betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommt.**
- **Erforderliche Anzahl an Kapseln siehe „Inbetriebnahme“ (Seite 4).**

Es wurden zu viele Kapseln verwendet

- **„Druck ablassen“ (Seite 9). Gerät erneut in Betrieb nehmen.**
- **Erforderliche Anzahl an Kapseln siehe „Inbetriebnahme“ (Seite 4).**

► Entnommener Inhalt ist zu flüssig

Gerät wurde überfüllt

- **„Druck ablassen“ (Seite 9). Überschüssigen Inhalt ausgießen. Gerät erneut in Betrieb nehmen.**
- **Maximale Füllmenge siehe „Befüllen“ (Seite 4).**

Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt

- **Schüttelhäufigkeit der Tabelle unter „Inbetriebnahme“ (Seite 4) einhalten.**

Inhalt ist nicht kalt genug

- **Befüllten und betriebsbereiten iSi Cream Profi Whip für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.**
- **Befüllten iSi Cream Profi Whip zwischen dem Gebrauch gekühlt aufbewahren.**

Sahne hat zu geringen Fettgehalt

- **Sahne muss einen Fettgehalt von mindestens 30% haben.**

Es wurden zu wenige oder nicht geeignete Kapseln verwendet

- **Erforderliche Anzahl der Kapseln siehe „Inbetriebnahme“ (Seite 4).**
- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

► Sahnekapsel wird nicht aufgestochen

Verwendete Kapsel ist nicht geeignet

- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

Kapsel wurde verkehrt eingelegt

- **Kapsel richtig einlegen.**

Aufstecheinheit wurde beschädigt

- **Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**

► Garniertülle lässt sich nicht mehr abschrauben

Garniertülle wurde zu fest aufgeschraubt

- **„Druck ablassen“ (Seite 9). Punkt 2 aus „Gründliche Reinigung“ (Seite 7) befolgen. Sollte sich die Garniertülle nicht abschrauben lassen, Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**
- **Garniertülle nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.**

► Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben

Verwendete Kapsel ist nicht geeignet

- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

Zu hoher Reibungswiderstand der Gewindepaarung

- **Kapselhaltergewinde regelmäßig einfetten (Gebräuchliche Fette z.B. Sonnenblumen- oder Olivenöl).**

► Bei Inbetriebnahme entweicht Gas durch Entnahmekolben oder Garniertülle

Gerät wurde ohne aufgeschraubte Garniertülle in Betrieb genommen

- **Vor dem Einschrauben der Kapsel sicherstellen, dass die Garniertülle auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.**

Profildichtung wurde beschädigt

- **„Druck ablassen“ (Seite 9). Entnahmekolben ersetzen.**

► **Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf**

Kopfdichtung fehlt

- **„Druck ablassen“ (Seite 9). Kopfdichtung in den Kopf einlegen.**

Kopfdichtung wurde beschädigt

- **„Druck ablassen“ (Seite 9). Kopfdichtung ersetzen.**

Kopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt

- **Kopf gemäß Gebrauchsanleitung auf Flasche handfest aufschrauben.**

Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt

- **„Druck ablassen“ (Seite 9). Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**