

## Instructions de sécurité

- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites!
- Respecter les consignes de sécurité figurant sur l'emballage de la cartouche!
- Protéger les cartouches du rayonnement solaire et d'une chaleur supérieure à 50 °C.
- Ranger l'appareil et les cartouches hors de portée des enfants!
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est rempli!
- Utiliser l'appareil exclusivement pour les emplois prévus par la présente notice d'utilisation!
- Ne combiner des têtes et des bouteilles que du même type d'appareil!
- Ne jamais combiner d'autres marques avec des composants iSi Gourmet Whip!
- Ne jamais visser la tête en biais!
- Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la cartouche!
- Ne jamais dévisser la tête d'un appareil sous pression!
- En cas d'utilisation avec des préparations chaudes, l'appareil devient également chaud!
- Ne jamais se servir du levier comme poignée!
- Ne jamais réchauffer le siphon iSi Gourmet Whip sur une cuisinière, dans un four ou au four à micro-ondes!
- Ne jamais conserver l'appareil au compartiment congélateur ou au congélateur!
- L'appareil est un contenant sous pression! S'il tombe au sol ou s'il est endommagé, il représente une source de danger potentielle et ne doit plus être réutilisé! Faire contrôler l'appareil par le service après-vente iSi.
- Ne démonter l'appareil iSi Gourmet Whip que conformément au point « Nettoyage minutieux », page 8.
- Vérifier la compatibilité des matériaux avec les produits de nettoyage et de désinfection!
- Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi Gourmet Whip. Dans le cas contraire, perte des droits à garantie et application de la clause de non-responsabilité!
- Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation!

## iSi Gourmet Whip

**En vous décidant pour l'iSi Gourmet Whip, vous avez choisi un produit iSi de qualité et innovant pour la cuisine professionnelle et les cuisiniers amateurs ambitieux.**

La diversité d'emploi fait la force du siphon iSi Gourmet Whip. Il vous permettra de préparer en quelques secondes de délicieuses et légères crèmes Chantilly, mais également des desserts, des espumas, des mousses épicées, des sauces chaudes et froides ainsi que des veloutés.



**ATTENTION** N'utilisez que les cartouches crème Chantilly iSi d'origine, reconnaissables au logo rouge iSi.

## Caractéristiques du produit

- Adapté pour des préparations chaudes et froides
- Bouteille en acier inoxydable
- Contenance maximale 0,25, 0,5 ou 1 litre
- Tête métallique en acier inoxydable avec protection de poignée en silicone et valve de dosage en acier inoxydable fixée
- Levier avec système anti-gouttes
- Joint de tête résistant à la température avec languette pour une sortie plus facile
- Douilles de garniture avec pas de vis en acier inoxydable
- Porte-cartouche ergonomique avec poignée en silicone
- Capuchon en acier inoxydable
- Brosse de nettoyage ergonomique
- Résistant au lave-vaisselle

## Liste des composants



Désignation	Matériau
Bouteille en acier inoxydable	Acier inox
Tête	Acier inox, polyoxyméthylène (POM), caoutchouc nitrile (NBR), silicone
Joint de tête	Silicone
Douille de garniture	Polypropylène (PP), acier inoxydable
Porte-cartouche	Zamac chromé, silicone

## Pièces de rechange

Désignation	Numéro d'article
Capuchon	2291001
Porte-cartouche	2296001
Joint de tête rouge	2290001
Brosse de nettoyage	2236001
Douille de garniture « Standard »	2292001
Douille de garniture « Lisse »	2294001
Douille de garniture « Tulipe »	2293001

## Notice d'utilisation

**REMARQUE:** Avant la première utilisation, démonter tous les composants de l'appareil. Retirer la sécurité de transport du pas de vis du piston. Effectuer un nettoyage minutieux tel que décrit sous « Nettoyage minutieux », page 8.

### OPÉRATIONS PRÉPARATOIRES

1. Vérifier si le joint de tête est bien en place dans la tête.
2. Visser la douille de garniture sur la valve de dosage, sans forcer, jusqu'à butée.

### REPLISSAGE

3. Remplir la bouteille inoxydable avec la préparation

**REMARQUE:** La contenance maximale est de 0,25, 0,5 ou 1 litre. Respecter la marque extérieure de niveau de remplissage et l'identification figurant sur le fond de la bouteille. Ne pas dépasser cette contenance! L'espace restant est nécessaire pour obtenir un résultat optimal avec la crème. Utiliser un verre gradué.

Afin d'éviter la constitution de grumeaux, mélanger poudres et sucre avec un peu de liquide avant de procéder au remplissage. Réduire en purée et passer au tamis fin les ingrédients solides tels que fruits, légumes, épices, etc.

### MISE EN SERVICE

4. Visser la tête fermement et bien droite sur le corps de bouteille inox.



**ATTENTION** Ne jamais visser la tête en biais!

5. Introduire la cartouche crème Chantilly iSi d'origine dans le porte-cartouche.

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

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



**ATTENTION** Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la cartouche!



**ATTENTION** L'appareil est maintenant sous pression!

7. Agiter vigoureusement l'appareil.

**REMARQUE:** Pour obtenir la consistance optimale de la crème Chantilly et des autres préparations crémeuses, le nombre de cycles d'agitation est important. Si la bouteille est agitée trop longtemps ou trop souvent, le contenu risque de devenir trop ferme et de ne pas pouvoir être entièrement extrait!

Le nombre de cycles de secousses figure dans le tableau ci-après:

Préparation	Teneur en graisse	Cycles de secousses par cartouche
Crème fraîche	36%	3-4
	33%	4-5
Crème longue conservation	32%	5-6

Pour un taux de matière grasse inférieur (au moins 30%) ou une consistance trop molle, agiter à nouveau plusieurs fois.

8. Dévisser le porte-cartouche et retirer la cartouche vide.

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

9. En cas d'utilisation d'une bouteille de 1 litre, répéter les étapes 5 à 8.

**REMARQUE:** Pour l'appareil de 0,25 ou 0,5 litre, 1 seule cartouche crème Chantilly iSi est nécessaire pour un remplissage. Pour l'appareil de 1 litre, 2 cartouches crème Chantilly iSi sont nécessaires, même si la quantité de remplissage est inférieure.

**10.** Visser le capuchon sur le pas de vis.

## UTILISATION

**11.** Pour sortir la préparation, l'appareil doit être « la tête en bas » (douille de garniture verticale!) et levier actionné avec précaution.

**REMARQUE:** Utiliser le début de la préparation pour effectuer un test de consistance.



**ATTENTION** En cas d'utilisation avec des préparations chaudes, l'appareil devient également chaud!

## Conseils d'utilisation importants

### GÉNÉRALITÉS

- Si l'appareil n'est pas utilisé verticalement avec la tête en bas, il peut se produire une perte de pression pouvant entraîner l'impossibilité de vider entièrement l'appareil.
- Préparations froides: Remplir avec la crème/la préparation à température froide.
- Faire refroidir les préparations à base de gélatine jusqu'à température ambiante avant de procéder au remplissage, puis mettre ensuite l'appareil en service. Placer l'appareil iSi Gourmet Whip rempli pendant au moins 4 à 6 heures au réfrigérateur.



**ATTENTION** Ne jamais conserver l'appareil dans le compartiment congélateur ou au congélateur!

- Préparation chaude: Remplir avec la préparation chaude. Conserver l'appareil rempli au bain-marie (maxi. 75 °C).



**ATTENTION** L'appareil devient chaud!

- Lorsqu'une préparation chaude ou légèrement réchauffée doit être rapidement amenée à température ambiante après remplissage, il est possible de placer le siphon iSi Gourmet Whip rempli et ouvert au réfrigérateur. Mettre ensuite l'appareil en service (voir « Mise en service », page 4).
- Si possible, sortir la préparation juste avant sa dégustation.
- Durant l'utilisation, nettoyer la douille de garniture à intervalles réguliers (toutes les 1 à 2 heures).
- Lubrifier régulièrement le pas de vis du porte-cartouche (graisses usuelles, p. ex. huile d'olive ou de tournesol).

### MAINTENANCE

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



**ATTENTION** Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi Gourmet Whip!

- Pour les commandes de pièces de rechange, prenez contact avec votre revendeur. Il est également possible de commander les pièces en Autriche sur le site Internet [www.isi.at](http://www.isi.at).
- En cas de réparation, envoyer l'appareil complet.

### CONSERVATION

Si l'appareil iSi Gourmet Whip n'est pas immédiatement rempli une nouvelle fois, laisser sécher les composants à l'air dans un endroit propre (ne pas frotter avec un torchon). Conserver l'appareil iSi Gourmet Whip à l'état démonté et ne saisir les composants nettoyés (désinfectés) qu'avec les mains propres.

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

## Nettoyage



**ATTENTION** Avant le nettoyage, vérifier la compatibilité des matériaux avec les produits de nettoyage et de désinfection (voir « Liste des composants », page 3)!

**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. La durée d'action et le choix de la température sont décisifs pour le résultat du nettoyage.

### NETTOYAGE MINUTIEUX

1. Actionner le levier jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille. Dévisser la douille de garniture.
2. Pour effectuer le nettoyage minutieux, retirer le joint de tête.

3. Pré-rincer les composants à l'eau chaude potable (pas d'eau brûlante), puis nettoyer la valve de dosage et la douille de garniture avec un produit de nettoyage du commerce et une brosse. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'œuf!
4. Enfoncer la valve de dosage par le haut dans la tête jusqu'à la butée = Position de nettoyage/CLEANING POSITION.

**REMARQUE:** En cas d'obstruction ou de salissures, procéder comme suit: placer la valve de dosage en position de nettoyage, maintenir avec le doigt par l'extérieur, puis pousser vers le haut le joint torique de la valve de dosage avec l'extrémité coudée de la brosse de nettoyage.

**REMARQUE:** Sur ce modèle, la valve de dosage est fixée dans la tête et ne peut pas être retirée!

5. Mettre les composants de l'appareil au lave-vaisselle ou les laver à la main.

**REMARQUE:** Ne pas laver le porte-cartouche au lave-vaisselle.

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

## DÉSINFECTION

Tous les composants de l'appareil 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.

## NETTOYAGE INTERMÉDIAIRE

La douille peut être dévissée à tout moment pour un nécessaire nettoyage intermédiaire.



## NETTOYAGE RAPIDE

1. Actionner le levier jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Faire fonctionner l'appareil, conformément à la « Notice d'utilisation » (page 4), opérations 3 à 8, avec 0,25, 0,5 ou 1 litre d'eau chaude et une cartouche iSi.

3. Vider rapidement l'appareil (« la tête en bas ») en actionnant vigoureusement et continuellement le levier et s'assurer que l'appareil est hors pression.
4. Démontez tous les composants du siphon iSi Gourmet Whip.

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

## Résolution de problèmes



**ATTENTION** Ne pas ouvrir par la force un appareil iSi Gourmet Whip sous pression.

**ÉVACUER LA PRESSION:** Placer l'appareil en position verticale, maintenir un torchon sur l'orifice de sortie et actionner le levier avec précaution jusqu'à ce que la pression soit nulle dans l'appareil iSi Gourmet Whip. Ne dévisser la tête que lorsque la bouteille est entièrement hors pression.

### ► Le contenu ne sort pas ou gicle hors de l'appareil

*Obstruction par des ingrédients non dissous, sucre, pulpe de fruit ou noyaux*

- « **Évacuer la pression** » (page 10) et effectuer ensuite un « **Nettoyage minutieux** » (page 8).
- **Bien réduire les ingrédients en purée et passer au tamis fin.**

*Contenu trop ferme en raison d'une quantité de liant trop importante ou d'un refroidissement trop intense*

- **Recette ou procédure inadaptée, ou à adapter.**
- **Éviter de congeler le contenu.**

*Crème Chantilly ou préparation trop ferme*

- **Réduire l'intensité et la fréquence des cycles de secousses lors de la prochaine utilisation.**
- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 4).**

*Absence de pression ou pression trop faible dans l'appareil*

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**
- **Ne pas réutiliser les cartouches vides et les éliminer immédiatement.**
- **Pour éviter les pertes de pression, ne se servir de l'appareil que « tête en bas », avec la douille de garniture en position verticale.**
- **Nombre de cartouches nécessaires voir « Mise en service », (page 4).**

*Le nombre de cartouches utilisées est trop important*

- **« Évacuer la pression » (page 10). Remettre l'appareil en fonctionnement.**
- **Nombre de cartouches nécessaires voir « Mise en service », (page 4).**

► **Le contenu est trop liquide à la sortie**

*L'appareil a été trop rempli*

- « **Évacuer la pression** » (page 10). Vider le trop-plein de contenu. Remettre l'appareil en fonctionnement.
- **Contenance maximale, voir « Remplissage » page 4).**

*L'appareil a été trop peu ou pas du tout agité*

- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 4).**

*Le contenu n'est pas assez froid*

- **Placer l'appareil iSi Gourmet Whip rempli et prêt à l'emploi pendant au moins 1 à 2 heures au réfrigérateur.**
- **Garder l'appareil iSi Gourmet Whip rempli au réfrigérateur quand il n'est pas utilisé.**

*Le teneur en matières grasses de la crème est trop inférieur*

- **Le teneur en matières grasses de la crème doit être 30% au moins.**

*Le nombre de cartouches utilisées est trop faible ou les cartouches ne sont pas adaptées*

- **Nombre de cartouches nécessaires voir « Mise en service », (page 4).**
- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

*La quantité de gélatine ou de liant utilisée était trop faible*

- **« Évacuer la pression » (page 10). Ajouter de la gélatine ou d'autres liants à la préparation et procéder à un nouveau remplissage.**

*Le liant (p. ex. gélatine) n'a pas été utilisé correctement*

- **Respecter les consignes d'utilisation du liant.**

► **La cartouche crème Chantilly n'est pas perforée**

*La cartouche utilisée n'est pas adaptée à l'appareil*

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

*La cartouche a été placée à l'envers*

- **Positionner la cartouche correctement.**

*Le dispositif de perçage a été endommagé*

- **Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.**

► **Difficultés pour dévisser le porte-cartouche**

*La cartouche utilisée n'est pas adaptée à l'appareil*

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

*Trop grande résistance au frottement de l'assemblage fileté*

- **Lubrifier régulièrement le pas de vis du porte-cartouche (graisses usuelles, p. ex. huile d'olive ou de tournesol).**

► **Lors de la mise en service, du gaz s'échappe par la valve de dosage ou par la douille de garniture**

*L'appareil a été mis en fonctionnement sans douille de garniture vissée*

- **Avant de visser la cartouche, s'assurer que la douille de garniture est bien vissée sur la valve de dosage.**

*Le joint torique de la valve de dosage est encrassé*

- **« Évacuer la pression » (page 10).**  
**Exécuter un « Nettoyage minutieux » (page 8).**

*Le joint torique a été endommagé*

- **« Évacuer la pression » (page 10).** Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.

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

*Absence de joint de tête*

- **« Évacuer la pression » (page 10).** Placer un joint dans la tête.

*Le joint de tête a été endommagé*

- **« Évacuer la pression » (page 10).** Échanger le joint de tête.

*La tête n'a pas été suffisamment vissée*

- **Visser la tête sur la bouteille conformément à la notice d'utilisation.**

*Le bord supérieur du corps de bouteille est endommagé*

- **« Évacuer la pression » (page 10).** Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.