

Indicaciones de seguridad

- No fuerce el aparato.
- Siga las normas de seguridad del embalaje de la cápsula.
- Proteja el aparato de los rayos del sol y de temperaturas superiores a 50 °C.
- Conserve el aparato y las cápsulas fuera del alcance de los niños.
- Ponga el aparato en marcha sólo cuando esté lleno.
- Utilice el aparato únicamente para los fines indicados en este modo de empleo.
- Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de aparato.
- No combine productos de otras marcas con piezas iSi Gourmet Whip.
- No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.
- No se incline sobre el aparato al enroscar la cápsula.
- No desenrosque el cabezal del sifón cuando el aparato esté bajo presión.
- Con las preparaciones calientes el aparato se calentará.
- No utilice la palanca como asa.
- No caliente el iSi Gourmet Whip en el fogón, en el horno o en el microondas.
- No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador.
- El aparato es un recipiente a presión. Si se cae o deteriora puede resultar peligroso, de modo que no se podrá utilizar de nuevo. El servicio de asistencia técnica de iSi efectuará una revisión del aparato.
- Desmunte el iSi Gourmet Whip sólo como se indica en el punto “Limpieza a fondo”, página 8.
- Compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen.
- No efectúe ninguna modificación en el iSi Gourmet Whip. En caso contrario, provocará la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad.
- Lea detenidamente y conserve el modo de empleo para prevenir errores de uso.

iSi Gourmet Whip

Con la adquisición del iSi Gourmet Whip, usted ha elegido un innovador producto de calidad iSi para la cocina profesional y los aficionados a la cocina ambiciosos.

La fuerza del iSi Gourmet Whip reside en su versatilidad. Con él podrá preparar nata montada ligera o esponjosa en cuestión de segundos, así como postres, espumas, mousses saladas, salsas frías y calientes y también podrá espumar cremas.



ATENCIÓN Utilice solamente cápsulas para nata iSi originales, reconocibles a través del logotipo iSi rojo.

Propiedades del producto

- Indicado para preparaciones frías y calientes
- Botella de acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad máx. de 0,25, 0,5 o 1 litro
- Cabezal del sifón de acero inoxidable con protector de silicona y válvula dosificadora de acero inoxidable fija
- Palanca antigoteo
- Cabezal con junta roja termoresistente y con anilla para una extracción cómoda
- Boquilla de decoración con rosca de acero inoxidable
- Portacápsulas ergonómico con mango de silicona
- Tapa de acero inoxidable
- Cepillo de limpieza de fácil uso
- Apto para el lavavajillas

Lista de materiales



Nombre	Material
Botella de acero inoxidable	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	Acero inoxidable, polioximetileno (POM), caucho nitrílico (NBR), silicona
Junta del cabezal	Silicona
Boquilla de decoración	Polipropileno (PP), acero inoxidable
Portacápsulas	Fundición de cinc cromada, silicona

Piezas de repuesto

Nombre	Número de artículo
Tapa	2291001
Portacápsulas	2296001
Junta del cabezal roja	2290001
Cepillo de limpieza	2236001
Boquilla de decoración "Standard"	2292001
Boquilla de decoración "Plana"	2294001
Boquilla de decoración "Tulipa"	2293001

Modo de empleo

ADVERTENCIA: Antes del primer uso, desmonte el aparato de modo que los componentes queden separados. Retire la protección para el transporte de la rosca del embolo. Lleve a cabo una limpieza a fondo tal y como se describe en el apartado “Limpieza a fondo” en la página 8.

OPERACIONES PREPARATORIAS

1. Compruebe que la junta del cabezal esté colocada en el cabezal del sifón.
2. Enrosque suavemente la boquilla de decoración deseada en la válvula dosificadora hasta el tope.

LLENADO

3. Llene la botella de acero inoxidable con el preparado.

ADVERTENCIA: El volumen máximo de llenado es de 0,25, 0,5 o 1 litro. 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.

Para evitar la formación de grumos, antes del llenado, diluya completamente los ingredientes pulverulentos, azúcares, etc., en un poco de líquido. Triture y pase por un tamiz fino los ingredientes compactos como frutas, verduras, especias gruesas, etc.

PUESTA EN MARCHA

4. Enrosque el cabezal del sifón de manera recta y firme en la botella de acero inoxidable.



ATENCIÓN No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.

5. Coloque una cápsula para nata iSi 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 No se incline sobre el aparato mientras esté enroscando la cápsula.



ATENCIÓN El aparato está ahora bajo presión.

7. Agite el aparato enérgicamente.

ADVERTENCIA: La cantidad de veces que se agita el aparato es importante para obtener nata montada y preparados con nata con una consistencia óptima. Si se agita demasiado tiempo o demasiado a menudo, el contenido se volverá demasiado duro y no se podrá sacar.

Tenga en cuenta la siguiente tabla sobre la frecuencia de agitación:

Tipo de nata	Contenido de grasa	Frecuencia de agitación por cápsula
Nata fresca	36%	3-4
	33%	4-5
Nata de larga vida	32%	5-6

Vuelva a agitar en caso de que haya poco contenido de grasa (mínimo 30%) o una consistencia demasiado blanda.

8. Desenrosque el portacápsulas y elimine 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 aparato de 1 litro.

ADVERTENCIA: Para un llenado del aparato de 0,25 o 0,5 litros sólo es necesario utilizar 1 cápsula para nata iSi. Aunque el volumen de llenado sea menor, para un llenado del aparato de 1 litro es necesario utilizar 2 cápsulas para nata iSi.

10. Enrosque la tapa en la rosca.

MANEJO

11. Para la extracción, mantenga el aparato “de cabeza” (con la boquilla de decoración en posición vertical) y accione ligeramente la palanca.

ADVERTENCIA: Utilice la primera extracción para probar la consistencia.



ATENCIÓN Con las preparaciones calientes el aparato se calentará.

Instrucciones importantes de uso

GENERALES

- Si no utiliza el sifón verticalmente con el cabezal hacia abajo se puede perder presión, con lo cual no es posible vaciar completamente el aparato.
- Preparaciones frías: vierta la nata o el preparado fríos.
- Antes de llenar la botella, deje el preparado gelatinoso a temperatura ambiente para que se entibie y, a continuación, ponga el aparato en marcha. Coloque el iSi Gourmet Whip lleno durante al menos 4 – 6 horas en el frigorífico.



ATENCIÓN No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador.

- Preparaciones calientes: vierta el preparado caliente. Mantenga caliente el aparato lleno al baño maría (máx. 75 °C).



ATENCIÓN El aparato se calentará.

- En caso de que una masa caliente o ligeramente caliente se deba enfriar rápidamente a temperatura ambiente después del llenado, el iSi Gourmet Whip lleno se puede dejar abierto en el frigorífico para que se enfríe. Posteriormente, ponga en marcha el aparato (consulte el apartado “Puesta en marcha”, página 4).
- Retire el preparado del aparato poco antes de su consumo.
- Limpie la boquilla de decoración frecuentemente y a intervalos regulares durante el uso del aparato (cada 1 – 2 horas).
- Engrase regularmente la rosca del portacápsulas (con grasa común como, por ejemplo, aceite de girasol o de oliva).

SERVICIO

- Las piezas de repuesto están disponibles por separado y a un precio asequible.



ATENCIÓN No efectúe ninguna modificación en el iSi Gourmet Whip.

- Para encargar piezas de repuesto diríjase a su especialista. En Austria, están también disponibles en www.isi.at.
- En caso de reparación, envíe siempre el aparato completo.

CONSERVACIÓN

Si no se va a llenar el iSi Gourmet Whip durante un tiempo, dejar que los componentes se sequen al aire en un sitio limpio (no frote con un paño). Conserve el iSi Gourmet Whip desmontado y lávese las manos antes de tocar las piezas limpias (desinfectadas).

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

Limpieza



ATENCIÓN Antes de llevar a cabo la limpieza, compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen (consulte la “Lista de materiales”, página 3).

ADVERTENCIA: Durante la limpieza automática y manual, utilice siempre una dosis correcta de solución limpiadora o de las soluciones limpiadora y desinfectante combinadas. El tiempo y la temperatura elegida son decisivos para el resultado final de la limpieza.

LIMPIEZA A FONDO

1. Mantenga la palanca accionada hasta que el aparato este completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella. Desenrosque la boquilla de decoración.
2. Saque la junta del cabezal para la limpieza a fondo.

3. Realice una primera limpieza de los componentes con agua potable caliente (que no queme) 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.
4. Introduzca la válvula dosificadora en el cabezal desde la parte superior y empújela hasta el tope = posición de limpieza/CLEANING POSITION.

ADVERTENCIA: Si se produce una obstrucción o el aparato se ensucia, siga las instrucciones que se presentan a continuación: Ponga la válvula dosificadora en posición de limpieza, manténgala en esta posición con un dedo desde fuera y desplace la junta tórica de la válvula dosificadora hacia arriba con el extremo curvado del cepillo de limpieza.

ADVERTENCIA: La válvula dosificadora de este modelo está fijada al cabezal y, por lo tanto, no es extraíble.

5. Lave los componentes en el lavavajillas o a mano.

ADVERTENCIA: No lave el portacápsulas en el lavavajillas.

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

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.

LIMPIEZA FRECUENTE

La boquilla de decoración requiere una limpieza frecuente. Se puede desenroscar siempre que se desee con este fin.



LIMPIEZA RÁPIDA

1. Mantenga la palanca accionada hasta que el aparato este completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.
2. Ponga en marcha el aparato con 0,25, 0,5 o 1 litro de agua caliente y una cápsula iSi según el „Modo de empleo“ (página 4), pasos 3 a 8.

3. Mantenga la palanca accionada de forma enérgica y duradera para vaciar el aparato (sosténgalo „de cabeza“) y asegúrese de que esté libre de presiones.
4. Desmontar el iSi Gourmet Whip de modo que los componentes queden separados.

ADVERTENCIA: La limpieza rápida no excluye la limpieza fondo.

Reparación de averías



ATENCIÓN No abra el iSi Gourmet Whip a la fuerza cuando esté bajo presión.

SALIDA DE LA PRESIÓN: Coloque el aparato en posición vertical, mantenga un paño encima de la boca y accione ligeramente la palanca hasta que ya no quede presión dentro del iSi Gourmet Whip. A continuación, desenrosque el cabezal del sifón de la botella.

► El contenido no se puede sacar o el aparato salpica

Obstrucción causada por azúcar, pulpa, pepitas o ingredientes no disueltos

- Lleve a cabo una “Salida de la presión” (página 10) y, a continuación, una “Limpieza a fondo” (página 8).
- Triture y cuele los ingredientes para que se disuelvan bien.

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.**
- **Evite que el contenido se congele.**

Nata o preparado con nata que se ha vuelto demasiado rígido

- **Reduzca la intensidad y la frecuencia del ciclo de agitaciones la próxima vez que ponga en marcha el aparato.**
- **Respete la frecuencia de agitación de la tabla “Puesta en marcha” (página 4).**

El aparato no tiene presión/tiene muy poca presión

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**
- **No reutilice las cápsulas vacías y deséchelas de inmediato.**
- **Active el aparato sólo “de cabeza” y con la boquilla de decoración en posición vertical, ya que de lo contrario perderá presión.**
- **Respecto a la cantidad necesaria de cápsulas, consulte “Puesta en marcha” (página 4).**

Se han utilizado demasiadas cápsulas

- **“Salida de la presión” (página 10).** Ponga el aparato de nuevo en marcha.
- **Respecto a la cantidad necesaria de cápsulas, consulte “Puesta en marcha” (página 4).**

► **El contenido extraído es demasiado líquido**

Se ha llenado demasiado el aparato

- **“Salida de la presión” (página 10).** Vierta el contenido sobrante. Ponga el aparato de nuevo en marcha.
- **Respecto al volumen de llenado máximo, consulte el apartado “Llenado” (página 4).**

El aparato no se ha agitado o se ha agitado muy poco

- **Respete la frecuencia de agitación de la tabla “Puesta en marcha” (página 4).**

El contenido no está lo suficientemente frío

- **Coloque el iSi Gourmet Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante al menos 1 – 2 horas.**
- **Mientras no se utiliza el iSi Gourmet Whip guárdelo en el frigorífico si está lleno.**

El contenido de grasa de la nata es demasiado bajo

- **El contenido mínimo de grasa de la nata debe ser del 30%.**

Se han utilizado cápsulas no apropiadas o muy poco apropiadas

- **Respecto a la cantidad necesaria de cápsulas, consulte el apartado “Puesta en marcha” (página 4).**
- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

Se ha utilizado muy poca gelatina u otros espesantes

- **“Salida de la presión” (página 10).** Utilice más gelatina u otros espesantes para la masa y llene la botella de nuevo.

El espesante (p. ej. gelatina) no se ha utilizado correctamente

- **Siga las instrucciones de uso de las preparaciones para el espesante.**

► **La cápsula para nata no se vacía**

La cápsula utilizada no es apropiada

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

La cápsula se ha colocado al revés

- **Coloque la cápsula correctamente.**

Se ha estropeado la unidad de vaciado

- **Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**

► **Cuesta enroscar el portacápsulas**

La cápsula utilizada no es apropiada

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

El acoplamiento de la rosca ejerce una resistencia a la fricción demasiado alta

- **Engrase regularmente la rosca del portacápsulas (con grasa común como, por ejemplo, aceite de girasol o de oliva).**

► **Al poner al aparato en marcha se escapa gas a través de la válvula o de la boquilla de decoración**

El aparato se ha puesto en marcha sin que hubiera una boquilla de decoración enroscada

- **Antes de enroscar la cápsula, asegúrese de que la boquilla de decoración está enroscada en la válvula.**

La junta tórica de la válvula dosificadora está sucia

- **“Salida de la presión” (página 10). Lleve a cabo una “Limpieza a fondo” (página 8).**

Se ha estropeado la junta tórica

- **“Salida de la presión” (página 10). Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**

► **Al poner al aparato en marcha se escapa gas entre la botella y el cabezal**

Falta la junta del cabezal

- **„Salida de la presión“ (página 10). Coloque la junta del cabezal en el cabezal.**

Se ha dañado la junta del cabezal

- **„Salida de la presión“ (página 10). Reemplace la junta del cabezal.**

El cabezal no se ha enroscado con suficiente firmeza

- **Enrosque el cabezal firmemente en la botella según el modo de empleo.**

El borde superior de la botella se ha dañado

- **“Salida de la presión” (página 10). Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**