

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 Thermo 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!
- Ne jamais se servir du levier comme poignée!
- Ne jamais réchauffer l'appareil iSi Thermo Whip!
- 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 Thermo 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 Thermo 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 Thermo Whip

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

Grâce au premier siphon à crème Chantilly multifonctionnel avec bouteille isolante, vous êtes indépendant du courant électrique et autres appareils ménagers! 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. Grâce à sa bouteille isolante, les préparations froides restent fraîches et les préparations chaudes restent chaudes - et ce pendant des heures.



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 à double paroi sous vide, garantissant une isolation thermique maximale, avec surface polie
- Contenance maximale 0,5 litre
- Tête métallique en acier inox 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 inox
- 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.

REMARQUE: Afin d'en obtenir les meilleures capacités thermiques, rincer la bouteille inox à l'eau froide pour utilisation avec des préparations froides, et à l'eau chaude pour des préparations chaudes.

REPLISSAGE

3. Remplir la bouteille inox avec la préparation

REMARQUE: La contenance maximale est de 0,5 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. Visser le capuchon sur le pas de vis.

UTILISATION

10. 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.

REMARQUE: Ne jamais mettre l'appareil au bain-marie, ni dans un four ou dans une étuve !



ATTENTION En cas d'utilisation avec des préparations chaudes, la tête devient également chaude!

Conseils d'utilisation importants

GÉNÉRALITÉS

- Le préchauffage ou pré-refroidissement de la bouteille avant utilisation en améliore les performances thermiques.
- 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 le siphon iSi Thermo Whip pendant au moins 12 heures au réfrigérateur.
- En fonction du niveau de remplissage et de la température ambiante, les préparations froides restent fraîches pendant environ 8 heures dans le siphon iSi Thermo Whip.

- Il est possible de réfrigérer l'appareil fermé - maintenir l'appareil pendant au moins 12 heures **en position couchée** au réfrigérateur.



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

- Préparation chaude: Remplir avec la préparation à température aussi chaude que possible (95 °C maximum).
- En fonction du niveau de remplissage et de la température ambiante, les préparations chaudes restent chaudes pendant environ 3 heures dans le siphon iSi Thermo Whip.
- Lorsqu'une préparation chaude ou légèrement réchauffée doit être rapidement amenée à température ambiante après remplissage, il est possible de placer le siphon iSi Thermo 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 Thermo 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.
- En cas de réparation, envoyer l'appareil complet.

CONSERVATION

Si l'appareil iSi Thermo 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 Thermo 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 0,5 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 Thermo Whip.

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

Résolution de problèmes



ATTENTION Ne pas ouvrir par la force un appareil iSi Thermo 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 Thermo 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.**

Le nombre de cartouches utilisées est trop important

- « **Évacuer la pression** » (page 10). Remettre l'appareil en fonctionnement.
- **Pour un siphon iSi Thermo Whip, 1 seule cartouche crème Chantilly iSi est nécessaire.**

► **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 le siphon iSi Thermo Whip rempli et prêt à l'emploi pendant au moins 12 heures au réfrigérateur.**

Le teneur en matières grasses de la crème est trop inférieur

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

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

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

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

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

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.

► **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.**

► **Le contenu ne reste pas chaud/froid**

La bouteille inox se réchauffe ou se refroidit

La chambre isolante a été endommagée – perte de l'effet thermique

- « **Évacuer la pression** » (page 10). 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.

► **Le fond décor se déforme vers l'extérieur ou se détache**

L'appareil a été soumis à une surchauffe de l'extérieur

- **« Évacuer la pression » (page 10).** **Ne jamais mettre l'appareil au bain-marie, sur une cuisinière, au four ou dans un micro-ondes!**
Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.