

iSi Gourmet Whip

Mit dem iSi Gourmet Whip haben Sie sich für ein innovatives iSi Qualitätsprodukt für die professionelle Küche und ambitionierte Hobbyköche entschieden.

Die Vielseitigkeit ist die Stärke des iSi Gourmet Whip. Mit ihm können Sie in Sekundenschnelle locker-leichte Schlagsahne zubereiten, aber auch Desserts, Espumas, pikante Mousses, warme und kalte Saucen und Cremesuppen aufschäumen.



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

Produkteigenschaften

- Für kalte und warme Anwendungen geeignet
- Hochwertige Edelstahlflasche
- Max. Füllvolumen von 0.25, 0.5 bzw. 1 Liter
- Gerätekopf aus Edelstahl mit Silikon-Griffschutz und fixiertem Edelstahl-Dosierventil
- Hebel mit Tropfenstopp
- Temperaturbeständige rote Kopfdichtung mit Lasche zur leichten Entnahme
- Garniertüllen mit Edelstahlgewinde
- Ergonomischer Kapselhalter mit Silikongriff
- Abdeckkappe aus Edelstahl
- Anwenderfreundliche Reinigungsbürste
- Spülmaschinenfest

Materialliste



Bezeichnung	Material
Edelstahlflasche	Edelstahl
Gerätekopf	Edelstahl, Polyoxymethylen (POM), Nitrilkautschuk (NBR), Silikon
Kopfdichtung	Silikon
Garniertülle	Polypropylen (PP), Edelstahl
Kapselhalter	Zink-Druckguss verchromt, Silikon

Ersatzteile

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtlich, siehe Aufschlagseite.

Bezeichnung	Artikelnummer
Abdeckkappe	2291001
Kapselhalter	2296001
Kopfdichtung rot	2290001
Reinigungsbürste	2236001
Garniertülle „Standard“	2292001
Garniertülle „Gerade“	2294001
Garniertülle „Tulpe“	2293001

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 8 durchführen.

VORBEREITENDE TÄTIGKEITEN

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

BEFÜLLEN

3. Edelstahlflasche mit Zubereitung befüllen.

HINWEIS: Die maximale Füllmenge beträgt 0.25, 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. Feste Zutaten wie Früchte, Gemüse, grobe Gewürze etc. pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

INBETRIEBNAHME

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



ACHTUNG Gerätekopf niemals schief aufschrauben!

5. Original iSi Sahnekapsel, wie in Abb. 5 abgebildet, in den Kapselhalter einlegen.

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

6. 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!

7. 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.

8. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel entsorgen.

HINWEIS: Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

9. Bei Verwendung eines 1 Liter Gerätes die Schritte 5 bis 8 wiederholen.

HINWEIS: Für das 0.25 bzw. 0.5 Liter Gerät wird nur 1 iSi Sahnekapsel für eine Füllung benötigt. Für das 1Liter Gerät werden 2 iSi Sahnkapseln für eine Füllung benötigt, auch wenn die Füllmenge geringer ist.

10. Abdeckkappe auf das Gewinde aufschrauben.

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.



ACHTUNG Bei Warmanwendungen wird das Gerät heiß!

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.
- Kaltanwendung: Sahne/Zubereitung kühl einfüllen.
- Gelatinehaltige Zubereitung vor dem Einfüllen auf Raumtemperatur abkühlen lassen und Gerät anschließend in Betrieb nehmen. Befüllten iSi Gourmet Whip für mindestens 4 – 6 Stunden in den Kühlschrank legen.



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

- Warmanwendung: Zubereitung heiss einfüllen. Befülltes Gerät in der Bain Marie warm halten (max. 75 °C).

**ACHTUNG** Gerät wird heiß!

- Muss eine heiße oder leicht erwärmte Masse nach dem Einfüllen rasch auf Raumtemperatur gekühlt werden, kann der befüllte iSi Gourmet Whip offen im Kühlschrank gekühlt werden. Danach in Betrieb nehmen (siehe „Inbetriebnahme“, Seite 4).
- Zubereitung möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnehmen.
- Garniertülle während des Gebrauchs in regelmäßigen Abständen (alle 1 – 2 Stunden) zwischenreinigen.
- Kapselhaltergewinde regelmäßig einfetten (Gebräuchliche Fette z.B. Sonnenblumen- oder Olivenöl).

SERVICE

- Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.

**ACHTUNG** Keine Veränderungen am iSi Gourmet 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 Gourmet Whip nicht sofort wieder befüllt wird, Bestandteile an einem sauberen Ort an der Luft trocknen lassen (nicht mit Tuch abreiben). iSi Gourmet 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

HINWEIS: Beachten Sie die Bildfolge auf der hinteren Aufschlagseite!

1. Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben. Garniertülle abschrauben.
2. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entnehmen.

3. Produktbestandteile mit warmem (nicht heißem!) Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel vorspülen und mit der Reinigungsbürste Dosierventil und Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!
4. Das Dosierventil von oben bis zum Anschlag in den Kopf hineindrücken = Reinigungsstellung/CLEANING POSITION.

HINWEIS: Bei Verstopfung oder Verschmutzung wie folgt vorgehen: Dosierventil in Reinigungsstellung bringen, mit einem Finger von aussen gegen halten, und O-Ring des Dosierventils mit dem gebogenen Endstück der Reinigungsbürste nach oben schieben.

HINWEIS: Bei diesem Modell ist das Dosierventil im Kopf fixiert und nicht entnehmbar!

5. Produktbestandteile in den Geschirrspüler geben bzw. von Hand reinigen.

HINWEIS: Kapselhalter nicht im Geschirrspüler reinigen.

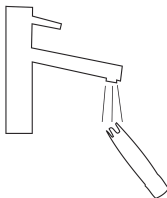
HINWEIS: Keinesfalls Nirospezialmittel, Scheuermittel oder kratzende Schwämme/Bürsten verwenden.

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.



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 3 bis 8, mit 0.25, 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 Gourmet Whip in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen.

HINWEIS: Die Schnellreinigung ersetzt keine gründliche Reinigung.

Fehlerbehebung



ACHTUNG Unter Druck stehenden iSi Gourmet 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 Gourmet Whip befindet. Erst dann den Gerätekopf von der Flasche abschrauben.

► Inhalt kann nicht entnommen werden bzw. Gerät spritzt

Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten, Zucker, Fruchtfleisch oder Kerne

- „Druck ablassen“ (Seite 10) und anschließend „Gründliche Reinigung“ (Seite 8) durchführen.
- Zutaten durch Pürieren, Passieren gut auflösen.

Inhalt ist zu fest durch zu viel Bindemittel oder zu starke Kühlung

- **Rezeptur bzw. Verfahren sind nicht geeignet oder müssen angepasst werden.**
- **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 10). Gerät erneut in Betrieb nehmen.**
- **Erforderliche Anzahl an Kapseln siehe „Inbetriebnahme“ (Seite 4).**

► **Entnommener Inhalt ist zu flüssig**

Gerät wurde überfüllt

- „**Druck ablassen**“ (Seite 10). 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 Gourmet Whip** für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.
- **Befüllten iSi Gourmet 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.

Es wurde zu wenig Gelatine bzw. andere Bindemittel verwendet

- **„Druck ablassen“ (Seite 10). Die Masse mit zusätzlicher Gelatine oder anderen Bindemitteln versehen und wieder einfüllen.**

Das Bindemittel (z. B. Gelatine) wurde nicht richtig angewendet

- **Bitte beachten Sie die Anwendungshinweise für das Bindemittel.**

► **Sahnekapsel wird nicht aufgestochen**

Verwendete Kapsel ist nicht geeignet

- **Nur original iSi Sahnekapseln** verwenden.

Kapsel wurde verkehrt eingelegt

- **Kapsel richtig einlegen (siehe Abbildungsfolge auf der Aufschlagseite, Arbeitsschritt 5).**

Aufstecheinheit wurde beschädigt

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

► 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 Ventil oder Garniertülle

Gerät wurde ohne aufgeschraubte Garniertülle in Betrieb genommen

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

O-Ring des Dosierventils ist verschmutzt

- **„Druck ablassen“ (Seite 10). „Gründliche Reinigung“ (Seite 8) durchführen.**

O-Ring wurde beschädigt

- **„Druck ablassen“ (Seite 10). Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**

► Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf

Kopfdichtung fehlt

- **„Druck ablassen“ (Seite 10). Kopfdichtung in den Kopf einlegen.**

Kopfdichtung wurde beschädigt

- **„Druck ablassen“ (Seite 10). Kopfdichtung ersetzen.**

Kopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt

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

Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt

- **„Druck ablassen“ (Seite 10). Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**